



Tarte Potiron, Confit d'Echalote et Morbier fondu

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 500 g de potiron en purée
- 2 oeufs
- 1 yaourt
- 3 cuillères à soupe de confit d'échalote
- 6 belles tranches de morbier
- sel
- poivre

Préparation

- Mélangez le potiron, le yaourt et les jaunes d'œufs
- Assaisonnez
- Montez les blancs en neige et incorporez au potiron
- Etalez la pâte et recouvrez de confit d'échalote
- Ajoutez des morceaux de morbier
- Recouvrez du mélange au potiron
- Parsemez de noisettes
- Faites cuire 35 minutes au four préchauffé à 180 °C