



Tourte feuilletée au potiron et au jambon à poêler



 6-8 PERS.  1 H



Ingrédients

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- Jambon à poêler Madrange
- 500 g de potiron précuit
- 3 œufs + 1 jaune pour la dorure
- 1 cuillère à soupe bombée de farine
- 100 g d'emmental râpé
- Sel, poivre, noix de muscade
- Coulis de tomate



Préparation

- Faire cuire le potiron 10 min à l'autocuiseur. En prélever 500 g, puis le mixer ou le mouliner.
- Ajouter les œufs entiers battus, puis la farine tamisée en pluie et bien mélanger le tout jusqu'à ce qu'il ne reste plus de grumeaux. Ajouter l'emmental râpé, assaisonner de sel, poivre et légèrement de noix de muscade. Mélanger.
- Abaisser un premier rouleau de pâte feuilletée dans un moule à tarte et le piquer à la fourchette. Recouvrir le fond de tranches de jambon à poêler après avoir retiré la couenne, puis verser par-dessus la préparation au potiron et bien lisser la surface.
- Étaler le deuxième rouleau de pâte feuilletée sur un plan de travail. Découper la forme des yeux, du nez et de la bouche de la citrouille d'Halloween.
- Déposer délicatement la pâte sur le dessus de la tarte, en essayant de ne pas faire déborder le mélange au potiron à travers la pâte. Le mélange doit être refroidi avant montage, sinon la pâte du dessus risque de se ramollir. Glisser le contour de la pâte supérieure entre les bords de la pâte inférieure et le moule à tarte. Dorer à l'œuf sans déborder sur la préparation au potiron.
- Enfourner pendant 30 min à 180°C. Si besoin, couvrir d'un papier aluminium 8 à 10 min avant la fin de cuisson.
- Décorer les yeux et la bouche de coulis de tomate pour obtenir un visage effrayant, puis servir. Bon appétit !