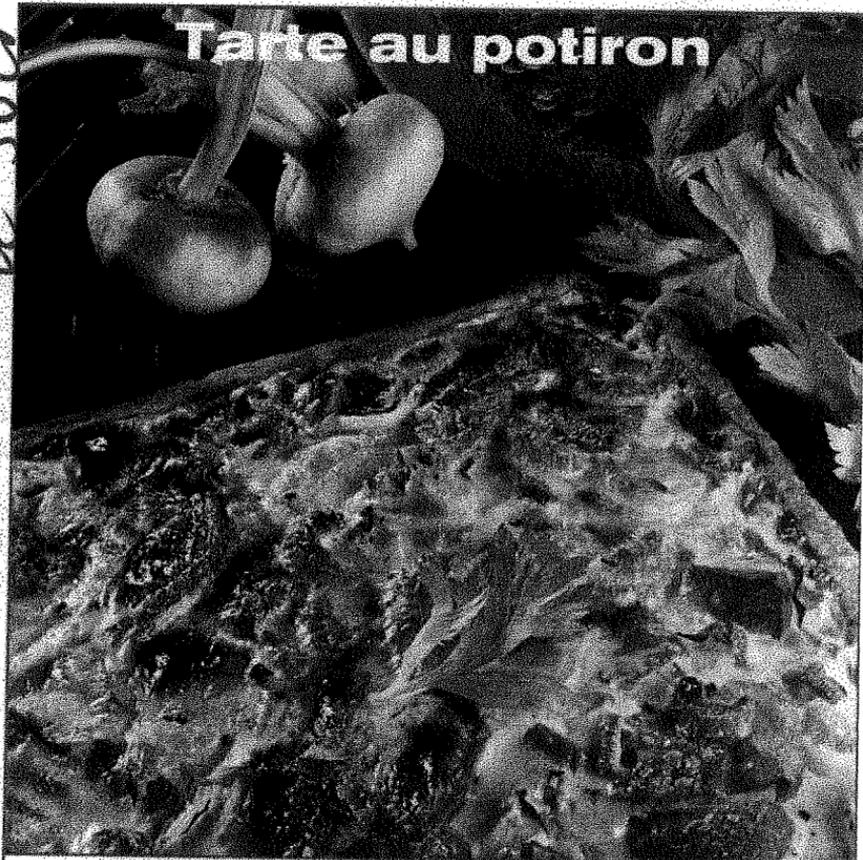


# Tarte au potiron

de soir



**Pour 4 personnes**

**Préparation : 20 min**

**Cuisson : 30 min**

● 800 g de potiron ● 4 navets

● 4 petites branches de céleri

● 250 g de pâte brisée ● 50 cl  
de crème fraîche épaisse

● 2 jaunes d'œufs ● sel, poivre

■ Pelez le potiron, retirez les graines, coupez la chair en petits morceaux pas trop épais. Faites-les pocher 5 min dans de l'eau bouillante salée.

■ Épluchez les navets,

coupez-les en fines tranches. Nettoyez les branches de céleri, retirez les fils, coupez le céleri en fines rondelles.

■ Préchauffez le four th. 6 (180°). Étalez la pâte brisée. Garnissez-en un moule à tarte, piquez le fond à la fourchette. Déposez les légumes.

■ Dans une jatte, versez la crème, ajoutez les jaunes d'œufs, salez et poivrez. Au besoin, ajoutez un peu d'eau si la préparation est trop épaisse. Mélangez bien.

■ Versez-la sur les légumes et enfournez 25 minutes.

■ Servez bien chaud tel quel ou avec une salade verte. Vous pouvez aussi ajouter à la préparation quelques lardons revenus à la poêle ou quelques morceaux de confit de canard.

