

Les Recettes du Marché de Saint Aubin le Cloud

Tarte au potimarron et aux poireaux.

Mes achats au marché :

- un beau potimarron, deux poireaux, un oignon, trois œufs, une belle salade chez Malène du Jardin de la Bassetière
- un fromage de chèvre sec chez Barbara de la Corne de Lièvre
- un cyrop aux 11 plantes chez Patricia de la Schaafraniere
- de la noix séchée de jambon chez Sébastien de la Renéamière

Coupez en petits tronçons votre potimarron, vos poireaux et hachez votre oignon.

Laissez cuire pendant 10mn vos morceaux de potimarron dans de l'eau salé. Egouttez.

Faites revenir au beurre salé vos oignons avec vos lanières de blancs de poireaux. A la fin de la cuisson, déglacez le tout avec deux cuillères à soupe de « cyrop aux 11 plantes ». Laissez bien caraméliser. Mélangez avec le potimarron.

Rajoutez à votre appareil les œufs, deux cuillères à soupe de crème fraîche, mélangez bien. Assaisonnez selon votre goût et râpez du chèvre sec sur la préparation.

Etalez votre pâte brisée, répartissez votre préparation, garnissez avec la noix séchée de jambon. Mettez au four chaud 200°C pendant 40 min.

Dégustez avec une bonne salade assaisonnée.

Bonne dégustation !

Au marché de Saint Aubin le cloud, le vendredi soir de 15h30 à 19h00
On peut payer en

Recette offerte par



Tél : 07 71 71 24 15

www.gatinemois.fr