

Tarte au potimarron vert [hokkaido vert], jambon sec et fromage frais de brebis



“ Ce que j’avais préparé pour la route lorsque nous sommes allés à Marseille pendant les fêtes. La version tarte de la [pizza au potimarron vert \[kabbocha hokkaido vert\]](#), [roquette](#), [jambon sec et fromage frais de brebis](#)... sans la roquette ! ”

Les Ingrédients :

Pour 4 à 8 personnes :

- 1 [pâte Brisée](#)
- ¼ de courge [hokkaido vert](#) (ou potimarron vert)
- ½ [poireau](#)
- 4 à 6 tranches de jambon cru
- 50 à 75 g de fromage de brebis frais
- 4 œufs + 1 jaune
- 150 ml de fromage blanc de brebis
- [Sauge](#)
- Huile d’olive
- Poivre

Les Étapes :

Enlevez les graines du quartier de courge. Épluchez-la puis coupez-la finement en lanières sur le sens de la longueur (*ici à la mandoline*). Hachez finement le poireau après l’avoir rincé.

Fouettez les œufs et le jaune avec le fromage blanc de brebis.

Foncez la pâte Brisée dans un moule à tarte puis répartissez-y le fromage de brebis frais et le poireau. Versez-y le mélange d’œufs. Couvrez des tranches de courges puis de celles de jambon cru coupées en lanières plus fines. Effeuillez la sauge. Poivrez.

Enfournez à 200°C dans le bas du four pendant 10 minutes puis à 180°C pendant 30 minutes.

Dégustez chaude tiède ou froide !

Et Que Dire De Plus ?

→ La recette de [Pizza au potimarron vert \[kabbocha hokkaido vert\]](#), [roquette](#), [jambon sec et fromage frais de brebis](#).

→ Pour cette recette, vous pouvez utiliser du [potimarron](#) classique, de la [buttercup](#), de la [chestnut](#) ou de la [butternut](#).

→ Vive les [courges](#)...