

Tarte potimarron oignons caramélisés

 aprendresansfaim.com/2016/11/tarte-potimarron-oignons-caramelises.html



Une recette originale de tarte salée qui a eu beaucoup de succès chez moi. Simple et rapide à préparer. Ici, j'ai utilisé le [Juice Expert de Magimix](#) pour faire la purée de potimarron avec l'Extra Press. Retrouvez mes autres recettes exclusives [ici](#) .



Pour 6 personne(s)

Temps de préparation : 05 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Temps total : 35 minutes

Ingrédients :

- 1 [pâte feuilletée](#) (fait maison ou achetée pur beurre)

- 3 gros oignons
- 1 sachet de lardons fumés
- 1 filet d'huile d'olive
- ¼ de potimarron
- de la mozzarella cuisine
- un peu d'origan séché

Instructions :

1. Commencez par faire la pâte feuilletée la veille si vous la faite maison et la laisser au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Cuire le potimarron épluché et coupé en dés dans de l'eau froide salée jusqu'à ce qu'il soit tendre puis le passer à l'Extra Press pour le réduire en purée. Préchauffer le four à 220°C (chaleur tournante, 2ème grille). Étaler la pâte dans un moule à tarte et la piquer avec une fourchette.
2. Dans une grande poêle faire dorer les oignons épluchés et coupés en dés dans le filet d'huile d'olive avec les lardons fumés. Lorsqu'ils ont une jolie couleur dorée et que les lardons sont bien dorés aussi, les mettre sur la pâte feuilletée.
3. Les recouvrir avec la purée de potimarron . Parsemer avec la mozzarella et saupoudrer d'origan séché. Cuire pendant environ 25 minutes pour dorer.

[A Prendre Sans Faim](#)