

# Cet automne Isa Sandmeier nous propose une tarte

---

## Tarte aux pommes de terre et potiron

### GARNITURE :

1 pâte à gâteau brisée  
2 échalotes finement hachées  
400 gr de potiron grossièrement râpé  
Beurre  
600 gr de pommes de terre, cuites en robe des champs, pelées et grossièrement râpées  
150 gr de gruyère vieux, râpé  
Sel, poivre und muskatnuss

### LIAISON :

1,5 dl de crème  
1 dl de lait  
2 œufs  
Sel, poivre du moulin  
2 cs de ciboulette

### GARNITURE :

Faire revenir les échalotes et le potiron dans le beurre. Etuver 10' à feu doux en remuant jusqu'à ce que le légume soit cuit, mais il doit rester ferme. Retirer du feu, incorporer les pommes de terre et le gruyère, assaisonner.

### LIAISON :

Mélanger les ingrédients, assaisonner et incorporer à la garniture.  
Répartir harmonieusement sur la pâte à gâteau.

### CUISSON :

Dans la partie inférieure du four, préchauffer à 230°, pendant 30'.  
Parsemer de ciboulette avant de servir.

### Suggestions :

Pour une garniture plus raffinée, vous pouvez ajouter une CS d'huile aromatisée à la truffe.

Laisser reposer 15 à 30' avant de servir votre tarte accompagnée d'une salade verte for example.