



That's Amore!



MINI TOURTES DE POTIRON AUX LARDONS



Ingrédients pour 6 personnes : 1 kg de potiron, 200gr de lardons fumés, 1 rouleau de pâte feuilletée, 4 c. à soupe de crème fraîche épaisse, 1 jaune pour la dorure, noix de muscade râpée, sel et poivre.

Faites cuire 5 minutes à la vapeur la chair coupée en cubes du potiron épluché. Faites dorer les lardons à sec, puis ajoutez le potiron, 2/3 pincées de noix de muscade et la crème. Assaisonnez et mélangez.

Préchauffez le four à 200°C. Répartissez la préparation dans des mini cocottes, jusqu'à rabord, puis recouvrez de pâte feuilletée. Découpez le surplus de pâte et collez bien le pourtour sur les bords. Faites un petit trou au centre et badigeonnez le dessus des tourtes avec le jaune d'oeuf. Enfourez 20 minutes et dégustez chaud avec une salade verte.