

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

## Recette Thermomix

### Tarte au potimarron et au jambon serrano

Recette de Nicole, réalisée au TM31



Une pâte feuilletée

Un morceau de comté (environ 80 g)

1 à 2 tranches de jambon serrano ou autre jambon fumé (environ 40 à 50 g)

1/2 potimarron

1/2 cube de bouillon de légumes méditerranéens

1 œuf

30 g de crème fraîche liquide ou semi-épaisse

Noix de muscade râpée



Laver le potimarron et le brosser. Ne pas l'éplucher. Oter simplement les extrémités.

Le couper en deux et jeter l'intérieur (graines et filaments)

Couper ce qu'il vous reste en lamelles. **Pour ma tarte, j'avais 500 g de lamelles de potimarron.**

#### Dans le bol du TM

Mettre les lamelles de potimarron (voir photo)

+ 50 g d'eau + le demi-cube de bouillon.

> **Cuire 20 à 25 min à 90° VIT 2.**



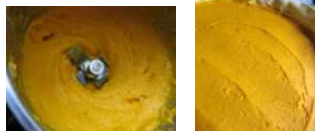
Pendant ce temps-là : Etaler votre pâte feuilletée dans un moule à tarte. La piquer avec la fourchette. Parsemer de comté râpé et de lamelles. Effilocher le jambon sur toute la surface. (voir photo)



Préchauffer le four à 180°C.

A la sonnerie du TM Oter le surplus d'eau dans le bol avant de mixer, si besoin.

**Mixer 25 sec VIT 10** afin d'obtenir une belle purée. Ajouter l'œuf, la crème fraîche + un peu de muscade râpée.



Mélanger de nouveau quelques secondes.

Etaler la purée de potimarron, sur la pâte et **cuire au four 30 min th 180.**