



60 rue de la république – 67720 HOERDT – Tél : 03 88 68 14 75  
[www.ferme-riedinger.com](http://www.ferme-riedinger.com)

## TATIN DE POTIRON

Pour 6 personnes

- 1 kg de potiron
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- 3 œufs
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 120g de filet de bacon
- 240g de pâte brisée
- sel, poivre
- 2 cuillères à soupe de farine

Préchauffer le four à 210° (th 7).

Couper le potiron en morceaux. Le faire cuire à la vapeur dans un autocuiseur pendant 5 minutes ou dans une casserole d'eau salée avec du lait pendant 10 – 15 minutes.

Oter/égoutter l'eau restant dans la casserole, mixer le potiron après avoir ajouté la crème, les œufs et la farine. Saler et poivrer.

Verser le vinaigre balsamique dans le moule à tarte et répartir le bacon dans le fond du moule

Verser la préparation précédente dans le moule. Recouvrir de pâte brisée, souder la pâte au bord du moule en la pinçant.

Enfourner et laisser cuire 45 minutes. Déguster tiède.

BON APPETIT