

FLAMICHE AU POTIRON ET LARDONS

Pour 4 personnes ; préparation : 20 mn, Cuisson : 40 mn

Ingrédients :

1 petit potiron, 2 oignons, 20 gr de beurre, 200 gr de lardons, 1 c à s de farine, 2 œufs+ 1 jaune, 1 c à s de crème fraîche épaisse, 50g de gruyère râpé, 2 fonds de pâte feuilletée, coriandre, sel, poivre

Préparation :

1. Préchauffer le four (th.7)
2. Peler et émincer les oignons, éplucher et couper le potimarron en morceaux et mettre le tout ds une casserole avec le beurre. Saler, poivrer et mouiller av un bon verre d'eau. Cuire 15 mn à couvert, égoutter et écraser grossièrement à la fourchette.
3. Ajouter les œufs, la farine, le gruyère et la crème fraîche, assaisonner d'un peu de coriandre, faire revenir les lardons à la poêle.
4. Etaler un fond de pâte, en étaler un autre sur un diamètre inférieur et réserver
5. Verser les lardons sur le fond de pâte, puis le mélange potiron et recouvrez le tout de la 2ème pâte. Souder les bords et découper au milieu un cercle de 1 ou 2 cm. Dorer le dessus de la flamiche en badigeonnant au pinceau du jaune d'œuf.
6. Enfourner pour 40 mn environ



PAINS RONDS DE POTIMARRON

Pour 6 pains : prép 1 heure, repos 1 journée, cuisson 35 mn

Ingrédients :

1 potimarron, 15 cl de lait, 700 gr de farine, 25 gr de levure de boulanger, 30 g de beurre, 5 œufs, sel

Préparation :

1. Eplucher le potimarron retirer grains et fils, couper en cubes et cuire 10 mn à l'autocuiseur avec autant de lait que d'eau.
2. Pendant la cuisson, mélanger farine et œufs. Saler légèrement, incorporer le beurre en parcelles et la levure
3. quand le potimarron est cuit, égoutter et ajouter délicatement à la pâte. Laisser reposer une nuit au réfrigérateur sous un film plastique.
4. le lendemain sortir la pâte 2 h à l'avance. Beurrer et fariner des moules à gâteaux individuels y répartir la pâte et laisser reposer 30 mn
5. Faire cuire 35 mn environ (th 7)