

Tarte salée au potiron

- 3 beaux oignons ; 200 g de lardons,
- 1 belle tranche de potiron d'environ 400 g ; 1 bouillon de poule,
- sel ; poivre ; 1 pâte feuilletée,
- Emmental râpé ; 1 cuillerée de crème fraîche.

- Faites revenir les lardons dans une poêle préalablement chauffée. Une fois dorés, ajoutez-y les oignons.

Dans une casserole, épluchez le potiron, coupez-le en gros dés et faites le cuire avec le bouillon de poule.

Étendez la pâte dans un moule, garnissez la avec le mélange oignons/lardons.

Après avoir égoutté le potiron (assez longtemps car cela rend beaucoup d'eau), écrasez le et ajoutez 1 cuillère de crème fraîche.

Recouvrez la préparation avec la purée de potiron et l'emmental râpé.

Faites cuire 30 min. therm. 5. www.sene.name

Confiture de potiron & abricots secs

Préparation:45min ; Trempage:24h

Cuisson 1 h

Ingrédients :

5 kg de potiron ; 500 g d'abricots secs ; 5 kg de sucre

Préparation :

Épluchez et coupez le potiron en morceaux, Mettez-les dans une terrine en couches alternées avec le sucre. Laissez macérer 24 heures.

Lavez les abricots secs et coupez-les en lamelles. Faites-les tremper dans de l'eau froide 24 heures, sans changer l'eau.

Retirez les abricots. Dans leur eau de trempage, faites cuire les morceaux de potiron et le sucre pendant une demi-heure à feu vif (rajoutez de l'eau pour couvrir le tout, s'il le faut). Ajoutez alors les abricots et faites encore cuire le tout une demi-heure. www.sene.name