

Tarte potiron et jambon au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 35 min	Durée : 45 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 9	Etapas : 11	Astuces : 14	

Ingrédients

Pour la pâte:

150G de farine

75G de beurre

1/2 CàC de sel

50G d'eau Pour la tarte:

600G de potiron

200G de crème épaisse

200G de jambon blanc

50G de beurre

1 Oignon

Etapas

Préparation de la pâte:

Â»

Mettre le beurre et la farine dans le bol du thermomix et régler 30s sur la fonction 2 en mode épi.

Â»

Ajouter l'eau, puis régler 40s sur la fonction épi.

Â»

Sortir la pâte du bol et l'étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Â»

Huiler et fariner le moule à tarte.

Â»

Préchauffer le four à 180°C.

Préparation de la tarte:

Â»

Eplucher l'oignon, le mettre dans le bol du thermomix, ajouter le jambon et programmer 5 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Racler les parois du bol.

Â»

Ajouter le beurre et programmer 5 minutes à 50°C en fonction sens inverse sur la vitesse 1.

Â»

Couper le potiron en cube, le mettre dans le bol du thermomix avec 1 gobelet d'eau et régler 10 minutes en fonction sens inverse sur la vitesse 1 à 80°C.

Â»

Ajouter la crème épaisse et mixer 20 secondes sur la vitesse 7.

Â»

Tarte potiron et jambon au magimix

Verser cette préparation sur la pâte à tarte et enfourner 25 minutes.