

TOURTE AU POTIRON

*250g de pâte feuilletée
3 oignons hachés
1 petit potiron
sel - poivre
sarriette - thym
un peu de lait de soja non sucré
1 c. à s. d'huile d'arachide*

Faire rissoler les oignons dans l'huile pendant ½ heure. Détailler le potiron en morceaux et le faire cuire à l'étouffée, avec du thym et de la sarriette. Quand le potiron est cuit, égouttez-le et écrasez la chair en purée avec un peu de lait de soja. Assaisonnez selon le goût. Abaisser la pâte dans un moule à tarte huilé, étendre en premier les oignons puis la purée de potiron. Faire cuire au four (préchauffé) pendant ¼ d'heure à 220°.