

Tarte au potiron, lait de coco et crevettes

Ingrédients :

➤ Pour la pâte

- 100 gr de beurre demi-sel
- 1 œuf
- (1 c-a-s. d'eau)
- (Pour un goût : du curry, grains de sésames toastés etc)

➤ Pour la garniture :

- 500 gr de potiron épluché en gros cubes
- 1 oignon et une gousse d'ail hachés
- 1 c-a-s de gingembre frais râpé
- 250 gr de crevettes
- Le zeste d'un citron jaune
- 10 brins (ou selon goût) de coriandre fraîche, ciselés
- 3 œufs
- 20 cl de lait de coco
- Sel et poivre

Pratique :

- Faire la pâte et laisser reposer une demi-heure.
- Pendant ce temps faire revenir le potiron et l'oignon pour 15 min dans un poêle avec un peu d'huile d'olive
- Laisser refroidir et égoutter, puis malaxer finement.
- Beurrer un moule à tarte (24cm) et y mettre la pâte; piquer le fond et mettre avec de billes de cuisson durant 30 minutes dans un four préchauffé à 180° C.
- Mixer le potiron/oignon avec le gingembre, le zeste, les crevettes et assaisonner.
- Fouetter les œufs, puis les mélanger avec le lait de coco, la coriandre et assaisonner.
- Mélanger le tout et mettre sur le fond de tarte précuit. Cuire encore 30 minutes.

Déguster tiède avec une salade verte