



TARTELETTES

# Tartelettes

## à la crème de potiron

Pour 10 tartelettes :

.....

**10 minis tartelettes snack HUG,**  
**Art. n° 35025**

**200 g potiron d'Hokkaido**

**1 petit oignon**

**120 ml crème liquide**

**2 œufs**

**10 cc graines de potiron**

**10 cc crème chantilly**

**huile de potiron**

**sel, poivre**

.....

- 1 Trancher le potiron en deux, épépiner, retirer la peau et couper la chair en dés. Peler l'oignon, couper en petits dés. Faire revenir le potiron et l'oignon dans un peu d'huile pendant environ cinq minutes. Assaisonner.
- 2 Bien mélanger les oeufs et la crème liquide, mixer avec le potiron et l'oignon.
- 3 Verser le mélange dans les tartelettes et cuire environ 20 minutes dans un four préchauffé à 180°C (chaleur voûte et sole).
- 4 Verser la crème chantilly dans une poche à douille et en décorer les tartelettes. Parsemer de graines de potiron et servir.