 **Mini tourtes au potiron**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/01/mini-tourtes-au-potiron-p1070636-r.jpg) **Pour 12 Mini tourtes et une petite tourte**

**- pâte feuilletée ou brisée**  
**- 200 g d'allumettes de** [**bacon**](https://recettes.de/bacons) **fumées**  
**- 2 échalotes**  
**- 1,250 kg de** [**potiron**](https://recettes.de/potiron) **(épluché)**  
**- 1 œuf**  
**- 100 g de crème entière**  
**- 50 g de comté râpé**  
**- noix de muscade**  
**- sel & poivre du moulin**

**Empreintes à tartelettes + 1 cercle à tarte de 20 cm de diamètre**  
**Préchauffage du four à 190°C** [http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

 Éplucher et émincer finement les échalotes.  
Éplucher la courge et couper la chair en petits dés.  
Faire dorer les allumettes de bacon dans une poêle sèche pendant 5 mn en remuant souvent.  
Ajouter les échalotes émincées et les laisser s'attendrir pendant une dizaine de mn en remuant.  
Incorporer les dés de potiron, les laisser revenir un instant en remuant.  
Saler, poivrer, râper de la noix de muscade. Couvrir et laisser cuire pendant 15 minutes.  
Retirer le couvercle et laisser cuire à feu vif jusqu'à ce que la préparation soit sèche.  
Ajouter enfin l'œuf et la crème. Vérifier l'assaisonnement et laisser refroidir.  
Foncer les moules à tartelettes de pâte et les garnir de la préparation au potiron.  
Couvrir avec un couvercle de pâte et bien le sceller avec le fond.  
Il me restait de la préparation, j'ai donc garni aussi un moule à tarte.  
Enfourner pendant 30 minutes environ jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.  
Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler délicatement.  
Servir chaud avec une salade.