 **Tarte poti-boudin**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Pâte brisée :
- 200 g de farine** **- 1 pincée de sel** **- 100 g de beurre** **- 50 g d'eau
Garniture :
- 690 g de chair de potimarron** **- 3 échalotes** **- 2 œufs** **- 100 g de crème fraîche**
**- 50 g de comté râpé** **- thym citron** **– muscade** **- piment d'Espelette**
**- sel & poivre du moulin** **- Huile d'olive - 250 g de boudin noir**

**1 moule à tarte de 28 x 21 cm**
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

**La pâte brisée :**À préparer avec les proportions données suivant la recette [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).
Étaler la pâte et foncer le moule.
Piquer à la fourchette, couvrir et garder au frais pendant la préparation de la garniture.
**La garniture :**
Peler le potimarron, retirer les graines et couper la chair en petits morceaux (690 g).
Éplucher et hacher les échalotes. Les faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) dans une cuillerée d'huile.
Ajouter les dés de potimarron et les laisser revenir pendant quelques minutes en remuant.
Couvrir et laisser cuire à petit feu pendant une vingtaine de minutes, jusqu'à ce que les légumes s'écrasent.
Mixer le potimarron avec les œufs et la crème. Ajouter le fromage râpé.
Assaisonner au goût avec muscade, piment d'Espelette, sel et poivre du moulin.
Mélanger et ajouter quelques feuilles de thym citron.
Verser la préparation dans le fond de tarte. Enfourner pour 25 minutes.
Retirer la peau du boudin et le couper en rondelles épaisses.
Les disposer sur la tarte et asperger de quelques gouttes d'huile.
Remettre au four pendant 15 minutes.
Démouler délicatement sur le pat de service.
Servir chaud, avec une salade.