

Tarte sucrée au POTIMARRON

Ingrédients

- 1 kg de courge potimarron
- 1 pâte sablée
- 150g de sucre
- 3 cuillères à soupe de maïzena
- 15 cl de lait
- 2 œufs
- 1 petite cuillère à café de cannelle
- brisures de noix



Source : odelices.com

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Laver, épépiner et couper la courge en petit morceaux. La mettre à cuire 20 min dans 2L d'eau bouillante, jusqu'à ce que la chaire soit moelleuse. Retirer l'eau et mixer les morceaux. A côté, battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Dès lors, ajouter la maïzena, le lait et la cannelle. Enfin ajouter la purée de potimarron, mélanger bien pour que la pâte soit homogène et verser la préparation sur le fond de tarte.

Enfourner environ 40min. Avant de servir, décorer la tarte de noix concassées.