

TARTE POTIRON / AMANDE

Cuisson : 45 minutes

Ingrédients pour la pâte brisée

- 150 gr de farine de blé
- 100 gr de beurre
- 10 gr de sucre
- 1 jaune d'œuf
- 30 gr de lait
- 1 pincée de sel

Mélanger ensemble farine, beurre, sel et sucre.

Incorporer le mélange lait et jaune d'œuf.

Mélanger le tout sans travailler la pâte.

Laisser reposer la pâte 3h au réfrigérateur (possibilité de le faire la veille)

Ensuite étaler la pâte dans un moule à tarte.

Ingrédients pour la préparation potiron

- 750 gr de potiron
- 1 œuf
- 50 gr de poudre d'amande
- 75 gr de sucre ou cassonade
- sel
- cannelle
- vanille en poudre

Eplucher le potiron et le couper en gros dés. Le faire cuire à la vapeur avec du gros sel pendant 20 minutes.

Ecraser le potiron . Ajouter la poudre d'amande puis la cannelle, le sucre, la vanille et l'œuf.

Bien mélanger le tout.

Le disposer sur le fond de tarte.

Cuire dans un four préchauffé à 180° (th 6) pendant plus ou moins 45 minutes.