



TARTE SUCRÉE AU POTIMARRON

INGRÉDIENTS

- 1 pâte sablée
- 350 g de purée de potimarron
- 150 g de sucre
- 100 g de poudre d'amande
- 50 g d'amandes effilées
- 4 œufs
- 10cl de crème liquide
- 60g de beurre ramolli
- 1 gousse de vanille
- 1 pincée de sel et de poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 1H20MN
TEMPS TOTAL : 1H40MN

PRÉPARATION

Épépinez 1/2 potimarron puis passez le au four pendant 45 mn Th 7. Récupérez la chair cuite à l'aide d'une cuillère à soupe, puis écrasez la à l'aide d'une fourchette.

Étalez la pâte et garnissez-en un moule beurré.

Portez la crème à ébullition, puis mettez-y la gousse de vanille fendue en deux.

Laissez infuser.

Passez les amandes sous le grill du four pour les faire légèrement dorer.

Dans un saladier, réunissez la purée de potimarron, les œufs, le sucre, la poudre d'amandes, la crème infusée (sans la gousse), le beurre ramolli, une pincée de sel et de poivre.

Mélangez. Versez cette garniture sur le fond de tarte et parsemez d'amandes effilées.

Enfournez pour 25 min.

Laissez refroidir un peu avant de servir.