

Tarte au potimarron



Ingrédients :

- 1 kg de potimarron
- 20 cl de crème fraîche
- 3 c. à s. de fécule de maïs
- 1 c. à c. de cannelle
- 3 œufs
- 75 g de sucre de canne
- 1 pâte sablée ou feuilletée

En option

- des brisures de noix
- des raisins secs trempés dans du thé ou du rhum
- du sirop d'érable mais diminuer la quantité de sucre

Les étapes

Retirer les graines du potimarron, le découper en gros morceaux et le faire cuire dans de l'eau bouillante jusqu'à ce que la chair soit moelleuse.

Dans un saladier, battre le sucre et les œufs, ajouter ensuite la maïzena, la crème fraîche et la cannelle. Incorporer la purée de potimarron et mélanger.

Disposez votre pâte feuilletée ou sablée dans votre moule, piquez avec une fourchette et ajoutez la préparation précédente.

Faites cuire 30 à 35 minutes à 180°C.

Source : [5 desserts ultra originaux au potimarron \(750g.com\)](https://www.750g.com)