

POUR 8 PERSONNES

PRÉPARATION 30 MINUTES

CUISSON : 10 + 40 MINUTES

REPOS : 30 MINUTES

INGRÉDIENTS :

Pâte sablée :	Garniture :	
200 g Farine	1 kg	Potiron
50 ml Huile	100 g	Sucre
1 g Sel	1 sachet	Sucre vanillé
70 g Sucre glace	2 jaune	Œufs
1 Œuf	10 cl	Lait
	2 c. à s.	Crème
	30 g	Beurre
	½ c. à c.	Cannelle
	1 zeste	Orange

TARTE SUCRÉE AU POTIRON

- 1) Préparer la pâte sablée : Mélanger la farine et le sel, ajouter l'huile.
- 2) Sabler en frottant l'ensemble entre les mains sans écraser.
- 3) Ajouter le sucre glace et l'œuf. Mélanger à la spatule pour avoir une consistance homogène. Ajouter de la farine au besoin, si la pâte est trop « grasse ».
- 4) Mettre à plat dans un film alimentaire et laisser reposer au frais une heure (dans l'idéal jusqu'au lendemain).
- 5) Préchauffer le four à 180°C et préparer l'appareil :
- 6) Éplucher le potiron et le couper en cubes. Le mettre dans une cocotte avec le beurre, la cannelle et le zeste d'orange. Laisser cuire à couvert 10 minutes.
- 7) Mélanger la crème, le lait, les jaunes d'œufs et le sucre. Y incorporer le potiron une fois cuit et écrasé à la fourchette.
- 8) Étaler la pâte et la déposer dans un moule à tarte recouvert de papier cuisson.
- 9) Y verser la préparation. Lisser la surface et faire cuire pendant 40 minutes.
- 10) A la fin de la cuisson vérifier que l'appareil est ferme et la pâte bien cuite. Remettre 10 minutes au besoin. Faire refroidir sur une grille.

Astuce : on peut utiliser du potimarron ou de la courge butternut pour cette recette.

