

TARTE SUCREE AU POTIMARRON

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 45 minutes

Ingrédients pour 6 personnes :

1 pâte brisée (voir fiche recette de base)
400 g de potimarron
1 cuillère à soupe de cannelle
1 orange
2 œufs
25cl de crème fraîche
125 g de cassonade
1 cuillère à café de sucre cristallisé

Préparation :

1. Pressez le jus de l'orange.
2. Coupez le le potimarron en dés (il est inutile de l'éplucher). Mettez-le dans une casserole avec 75g de cassonade et le jus d'orange. Couvrez d'eau à niveau. Faites cuire à feu doux en remuant de temps en temps jusqu'à ce que le potimarron soit légèrement caramélisé. Laissez tiédir. Passez au mixeur pour obtenir une purée fine.
3. Préchauffez le four th. 7 (210°). Etalez la pâte dans un moule beurré. Piquez avec une fourchette.
4. Dans un saladier, fouettez la crème avec les œufs, le reste de sucre et la cannelle. Ajoutez-y la purée de potiron. Mélangez. Versez dans le fond de tarte. Enfourez vingt cinq minutes.
5. Démoulez, laissez refroidir sur une grille et au moment de servir, saupoudrez de sucre cristallisé.