

Atelier cuisine du vendredi

Chaque vendredi des vacances, nous allons faire une recette.

Pour ces vacances, nous avons fait une tarte avec un légume d'automne : le potimarron.



Et voici la recette pour les intéressés !

Ingrédients

- une pâte sablée
- 500 grammes de chair de potimarron
- 150 grammes de sucre roux
- 2 œufs
- 140 grammes de crème liquide
- la moitié d'une cuillère à café de cannelle en poudre
- la moitié d'une cuillère à café de vanille liquide

Préparation :

- préchauffe ton four à 170°
- coupe la chair du potimarron en dés puis fais cuire ces dés dans une casserole d'eau bouillante pendant 20 minutes. Egoutte-les et laisse refroidir.
- dispose la pâte sablée dans le plat à tarte. Pique le fond de la pâte avec une fourchette et fais cuire à blanc pendant 10 minutes à 170°C.
- place la chair du potimarron cuite dans un mixeur. Ajoute le sucre, les œufs, la crème liquide, la cannelle et la vanille. Mélange bien.
- verse la garniture sur le fond de tarte précuit. Enfourne la tarte environ 40 minutes à 160°C.

Laisse la tarte refroidir et déguste-la !