

Tarte à la citrouille

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes

Ingrédients

- + 1 pâte sablée/sucrée à dérouler
- + 250 g de potiron
- + 100 g de sucre en poudre & 1 sachet de sucre vanillé
- + 1 cuillère à soupe de maïzena
- + 360 g de petit suisse ou yaourt nature
- + 1 œuf
- + 1 pincée de muscade
- + 25 g de crème fraîche épaisse ou allégée

Préparation de la recette :

1- Faîtes bouillir l'eau dans une casserole. Coupez en tranches épaisses le potiron, enlevez la peau et les graines. Découpez les tranches en gros cubes, et plongez-les dans l'eau bouillante pendant 10-15 minutes. Egouttez les morceaux une fois cuits, et préchauffez le four à 170°C (thermostat 6).

2- Dans un saladier, disposez l'œuf, le sucre en poudre et vanillé, la maïzena, les petits suisses et la crème fraîche. Mélangez le tout énergiquement à la main ou au mixer. Quand le potiron est cuit, placez-le dans le saladier et mixez le tout.

3- Disposez la pâte dans un plat à tarte et piquez-la avec une fourchette. Versez la préparation dans le fond de tarte et laissez cuire dans le four pendant 50 minutes. Vérifiez votre cuisson avec un couteau. En le plantant dans la tarte, il doit ressortir net si elle est cuite.

Laisser refroidir avant de servir.

Bon appétit