

Tarte onctueuse au potiron

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

pour la purée de potiron :

500 grammes de potiron (oupé en dés - épluché et épépiné)
1 tiret d’eau
1 pincée de sel
175 grammes sucre blond
250 ml de crème
150 ml de lait
2 œufs
1 cuillerée à thé de cannelle en poudre
1 cuillerée à thé noix de muscade (râpée)
crème fouettée

Méthode de préparation

1. **Étalez la pâte dans un moule à tarte. Couvrez-la d’une feuille de papier sulfurisé. Recouvrez-la de billes de cuisson (ou de haricots secs) et faites-la cuire pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Retirez le papier sulfurisé et les billes de cuisson. Poursuivez la cuisson pendant 10 minutes.**

2. **Préparez la purée de potiron : versez les dés de potiron dans une casserole profonde et ajoutez un filet d’eau. Portez à ébullition et ajoutez une pincée de sel. Laissez mijoter jusqu’à ce que les cubes soient tendres. Égouttez-les et remettez-les dans la casserole. Mixez bien le tout au mixeur plongeant.**

3. **Dans un récipient, mélangez la purée de potiron, le sucre, la crème, le lait, les œufs, la cannelle en poudre et la noix de muscade. Fouettez jusqu’à l’obtention d’un mélange onctueux. Versez-le sur le fond de tarte.**

4. **Laissez cuire pendant 45 minutes dans un four préchauffé à 160 °C.**

5. **Laissez complètement refroidir la tarte et garnissez-la de cuillérées de crème fouettée avant de la servir.**