

Recette Halloween

La tarte à la citrouille



Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 pâte Brisée,
- 500g de purée de citrouille,
- 2 gros œufs,
- 170g de sucre de canne,
- 140 ml de crème liquide,
- 1 cuillère à café de cannelle,
- 1 cuillère à café de 4 épices,
- 1 cuillère à café de noix de muscade.

Progression :

- Préchauffer le four à 200°C,
- Etaler la pâte dans un moule à tarte,
- Précuire la pâte à blanc jusqu'à ce que le bord blondisse et soit légèrement doré,
- Sortir le fond de pâte précuit et baisser le four à 160°C,
- Mélanger la purée de potiron avec les œufs entiers, puis le sucre, puis la crème et enfin les épices,
- Verser la préparation dans le fond de pâte précuit,
- Enfourner pendant une heure, puis laisser refroidir au moins une bonne heure pour qu'elle se raffermisse,

Servir et déguster...!