

TARTE COURGE & CAROTTE



Temps de préparation: 1h - Temps de cuisson: 1h 30mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 150g Farine (Pâte brisée)
- 60g Sucre (pâte Brisée)
- 90g Beurre (Pâte brisée)
- 1 Pincée de sel (Pâte brisée)
- 2CS Eau (Pâte brisée)
- 50g Amandes émondées
- 60g Crème liquide
- 1 Gousse de vanille
- 500g Eau
- 200g Chair de potiron
- 300g Carottes
- 2 Oeufs entier
- 4 Jaunes d'oeuf
- 150g Sucre brun
- 60g Beurre
- 1 pincée Sel
- 1/2cc Cannelle en poudre

Préparation:

- Pâte brisée: Préchauffer le four à 200° Mettre dans le bol, 150g de farine, 60g de sucre, 90g de beurre, un pincée de sel puis mélanger 8sec/vitesse 4.
- Ajouter 2CS d'eau puis mélanger 30 sec/vitesse 4.
- Retirer la pâte du bol faire un boule puis aplatir à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Plus placer la pâte dans un plat à tarte (24cm) faire des petits trous à l'aide d'une fourchette. Placer une feuille de cuisson par dessus puis y placer des haricots secs ou piles
- Placer dans le four à 200° pendant 15 minutes. ôter le papier et les haricots secs et poursuivre la cuisson encore 5 minutes. Sortir le fond de tarte puis la laisse refroidir sur une grille
- Mettre les 50g amandes dans le bol et hacher 10 sec/vitesse 10. Transvaser dans un récipient et réserver.
- Mettre 60g crème liquide et la gousse de vanille dans le bol, puis chauffer 8 min/90°C/vitesse 1. Transvaser dans un saladier et laisser infuser.
- Mettre 500g eau dans le bol. Mettre en place le Varoma et y mettre le potiron épluché et coupé en morceaux avec les carottes coupées en rondelles , puis cuire à la vapeur 15 min/Varoma/vitesse 1. Retirer le Varoma et réserver, puis vider le bol.
- Mettre 2 entiers œufs, les 4 jaunes d'œufs et la cassonade dans le bol, puis mélanger 30 sec/vitesse 4.
- Retirer la gousse de vanille et ajouter la crème infusée au contenu du bol. Ajouter le potiron et carottes, la poudre

d'amande, les 60g de beurre, le sel, et 1/2cc de cannelle, puis mélanger 20 sec/vitesse 6.

- Retirer les billes de cuisson et le papier cuisson, puis verser l'appareil sur le fond de tarte. Enfourner et cuire 40-45 minutes à 180°C. Déguster cette tarte tiède, accompagnée par exemple d'une boule de glace vanille ou d'une cuillère de crème fraîche épaisse.