

## TARTE à LA CITROUILLE SUCRÉE



*Temps de préparation: 30mn - Temps de cuisson: 45mn - Nombre de portions: 8*

### Ingrédients:

- 1 Pâte brisée sucrée
- 600g Potiron
- 2 Oeufs
- 90g Sucre roux
- 220g Crème fraîche épaisse
- 50g Noisette en poudre
- 2 pincées Cannelle en poudre

### Préparation:

- Garniture: Epluchez le potiron et détaillez-le en dés que vous placerez dans le panier vapeur.
- Mettez 500 g d'eau dans le bol , insérez le panier cuisson et réglez 25 mn / Varoma /1.
- A la sonnerie, sortez le panier à l'aide de la spatule, videz l'eau chaude et laissez refroidir une dizaine de minutes.
- Pâte Brisée sucrée (la recette se trouve dans la rubrique basic): Pendant ce temps, mettez votre four à préchauffer à 180° placez votre pâte brisée dans un moule à tarte, puis placez le moule au frais.
- Versez les dés de potiron dans le bol et ajoutez 220 g de crème, 90 g de sucre, 50 g de poudre de noisette, 1 pincée de cannelle et 2 oeufs. Mixez finement 1mn / vitesse 10 et versez sur le fond de tarte.
- Enfournez pour 30 mn à 180°, puis baissez à 160° et poursuivez la cuisson 15 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit bien prise et légèrement dorée. Laissez refroidir avant de déguster.