

TARTE à LA COURGE SUCRÉE



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

Ingrédients:

- 230g Farine de blé
- 0.5cc Sel
- 100g Beurre
- 2cs Sucre
- 10g Eau froide
- 300g Potiron
- 130g Crème liquide entière
- 20g Maïzena
- 50g Sirop d'érable
- 90g Sucre roux
- 1cc Cannelle
- 0.5cc Cardamome en poudre

Préparation:

- Dans le bol mettre 230g de farine, 1/2cc de sel, 100g de beurre froid, 2cs de sucre, 10g d'eau froid mélanger 20 sec vitesse 5

Si la pâte est trop farineuse rajouter un petit peu d'eau.

- La pâte doit être souple. Ensuite fariner le plan de travail et l'étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Beurre un moule à tarte est la placer dans le fond en laissant des bord de 2cm de haut. Former les trous avec une fourchette

- Garniture: Eplucher et couper en morceaux 300g de potiron les placer dans le panier cuisson.

- Rincer le bol puis ajouter 500g d'eau placer le panier cuisson dans le bol. Puis faire cuir 30 min/Varoma/ vitesse 1

- Préchauffer le four à 180°: Vider l'eau du bol.

- Vider l'eau du bol. Faire refroidir totalement les morceaux de potiron

- Placer la courge dans le bol avec 130g de crème entière, 20g de maïzena. 50g de sirop d'érable, 90g de sucre roux, 1cc de cannelle, 0.5cc de cardamome mixer 30sec/ vitesse 5

- Placer la garniture sur le fond de tarte

Puis placer au four 45 minutes à 180°

- Se déguste froide