



8 personnes



25 minutes



35 minutes

Une pâte sablée

800g de potiron (on peut mélanger potiron et potimarron)

60g de sucre roux

1 orange

20g de beurre

3 oeufs

1 cuillère à soupe de poudre d'amande

Cannelle et muscade

Tarte sucrée au potiron

1- Préchauffez le four à 180°C. Épluchez le potiron et coupez-le en petits dés. Mettez-le dans une casserole avec le sucre, le beurre, le zeste et le jus d'orange.

2- Cuisez à petit feu jusqu'à obtenir une purée épaisse, laissez refroidir. Ajoutez la poudre d'amande, les jaunes d'oeuf, la cannelle et la muscade.

3- Montez les blancs en neige et incorporez-les dans la préparation. Disposez la pâte à tarte dans un moule et versez la préparation. Mettez au four pour 35min de cuisson.