

Tarte au Potimarron



Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 30 à 40 minutes

Ingrédients pour 8 personnes :

- 1 pâte brisée
- 1 kg de potimarrons
- 200 gr de crème fraîche
- 3 cuillères à soupe de miel
- 100 gr de noix de cajou
- 2 oeufs
- 1/2 orange
- 75 gr de sucre de canne
- extrait de vanille
- 50 gr de beurre

Préparation :

1. Lavez, épépinez et coupez le potimarron en dés
2. Faites le cuire dans une poêle jusqu'à ce qu'il devienne purée et laissez égoutter
3. Mélangez le beurre fondu et le miel
4. Déposez la pâte dans un moule à tarte beurré
5. Versez les noix de cajou concassées sur le fond de tarte et ajoutez le beurre et le miel fondu
6. Mélangez la purée de Potimarrons avec la crème, les oeufs, le jus de l'orange, le sucre et une cuillère de vanille
7. Versez dans le plat et mettez au four 240°C pendant 30 à 40 minutes