

TARTE SUCREE AU POTIRON



250g à 300g de pâte sablée
1,5kg de potiron
1 citron
20g de beurre
200g de sucre
Cannelle en poudre
2 œufs
100g de crème fraîche
100g de poudre d'amandes
100g de cerneaux de noix
4 tranches de pain d'épices

Peler et épépiner le potiron, couper en cubes et faire étuver dans le beurre avec le sucre et la cannelle + le jus de citron jusqu'à ce qu'il soit tendre (30 à 40mn).

Réduire le potiron en purée. Ajouter les œufs battus, la crème et la poudre d'amandes.

Préchauffer le four à 200°.

Avec un grand couteau, sur la planche à découper, concasser grossièrement les noix.

Mettre le pain d'épices dans le bol du mixer pour le réduire en chapelure pas trop fine.

Etaler la pâte et garnir le moule beurré et fariné. Répartir les noix. Couvrir avec la préparation au potiron. Ajouter le pain d'épices.

Faire cuire en surveillant la coloration de la chapelure, environ 1 h. Si celle-ci est trop rapide, couvrir avec une feuille d'aluminium.

Laisser refroidir avant de démouler.