



La Ferme du Moulin
VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



POTIMARRON EN TARTE

• DIFFICULTE •



• INGREDIENTS •

- ✓ 800 g de potimarron
- ✓ 40 g de beurre
- ✓ 100 g de sucre
- ✓ 10 cl de lait
- ✓ 1 sachet de sucre vanillé
- ✓ 1 pâte Brisée
- ✓ 2 œufs
- ✓ 100 g de poudre d'amande
- ✓ 15 cl de crème fraîche épaisse

• PREPARATION •

1. Faites cuire pendant 20 mn, à couvert le potimarron coupé en cubes avec 40 gr de beurre, 70 gr de sucre, 10 cl de lait et le sachet de sucre vanillé.
2. Mixez. Garnissez un moule à tarte avec la pâte Brisée, étalez-y la purée.
3. Mélangez 2 œufs, 15 cl de crème fraîche épaisse, 100 g de poudre d'amande et 40 g de sucre.
4. Versez la préparation sur la tarte.
5. Faites cuire au four th 6 (180°), 30 .à 40 mn.

Dégustez tiède.

