

Tarte à la Citrouille

Ingrédients:

300 g de chair de citrouille sans écorce, sans fibres
et sans pépins coupée en cubes
50 g de sucre
50 g de beurre
1 dl de crème épaisse
3 oeufs
250 g de pâte brisée
cannelle ou gingembre



Préparation:

1. Faire cuire la chair de citrouille dans 4 c. à s. d'eau dans une casserole à couvert sur feu doux pendant 20 min. environ ou jusqu'à ce qu'elle devienne en purée enlever le couvert et continuer la cuisson jusqu'à ce que tout le liquide soit évaporé. Ajouter à la purée, le sucre, le beurre, la crème et les oeufs battus; assaisonner *; rouler la pâte; tapisser une assiette creuse à tarte; piquer le fond; verser la préparation sur la pâte; enfourner dans un four préchauffé à 180° C. pendant environ 30 min.