



Tarte à la citrouille (sucrée)

6 PERSONNES

PREPPING TIME: 15 MIN

COOKING TIME: 30 MIN

Ingredients

	2
1 pâte brisée ou sablée	jaunes d'oeuf
150 g de sucre	20 cl
1 sachet	de crème fraîche liquide
de sucre vanillé	1 pincée
800g de citrouille	de muscade
2 oeufs entiers	



Préparation

- ÉTAPE 1: Faîtes cuire votre citrouille à la vapeur pendant 15 à 20 min.
- ÉTAPE 2: Une fois cuite, en faire une purée.
- ÉTAPE 3: Suite à cela, ajouter la crème, les oeufs, le sucre, la pincée de sel et la muscade (attention de ne pas trop en mettre, c'est un épice très fort !!!)
- ÉTAPE 4: Une fois le mélange bien homogène, il doit avoir l'air liquide.
- ÉTAPE 5: Déroulez votre pâte dans un petit moule à tarte. Piquez la avec une fourchette.
- ÉTAPE 6: Versez le mélange dans le plat à tarte.
- ÉTAPE 7: Enfournez pendant 30 à 40 min suivant la puissance de votre four.
- ÉTAPE 8: Déguster de préférence froid.