

## TARTE A LA CITROUILLE

( aux becs sucrés salés )

### Ingrédients pour une tarte de 8 personnes :

- une [pâte brisée](#)
- 500 g de citrouille
- 1 petite boîte de lait concentré sucré
- 2 oeufs
- 1 càc de cannelle
- 1 càc de gingembre en poudre
- 1/2 càc de mélange pour pain d'épices ou à défaut de 4 épices
- 1/2 càc de sel

Dans une casserole d'eau bouillante, verser les morceaux de citrouille. Planter une pointe de couteau pour surveiller la cuisson. Égoutter plusieurs heures.

Écraser à la fourchette.

Dans un saladier, mélanger le lait concentré sucré, les oeufs battus, le sel et les épices.

Ajouter la purée de citrouille.

Étaler la pâte dans un moule à tarte préalablement beurré ou tapissé de papier sulfurisé.

Verser la préparation à la citrouille.

Faire cuire 15 min dans un four th7. puis poursuivre 40 min env. en baissant le four th6.

Déguster froid.