

Tarte sucrée au potiron

Un rouleau de pâte Brisée

400 gr de purée de potiron bien égouttée

Une brique de crème fraîche

3 cuil. à soupe de sucre en poudre

1 cuil. à soupe de farine

3 oeufs

1 sachet de sucre vanillé



Coupez votre potiron en petits morceaux et mettez-les dans votre cocotte et laissez cuire sans matière grasse ni eau remuez de temps en temps une fois cuit réduisez en purée ensuite mettez la purée de potiron dans une passoire afin qu'elle égoutte bien.

Préchauffez votre four à 200/210°C.

Pendant que la purée de potiron égoutte, mettez dans un saladier les oeufs que vous battez ajoutez-y le sucre en poudre, la farine, la brique de crème fraîche liquide, le sucre vanillé et en tout dernier la purée de potiron bien égouttée.

Etalez votre pâte Brisée dans un moule à tarte, y ajouter la purée de potiron et faites cuire 45 à 50mn.