DE-605

Tarte d'Halloween

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 20 min

Ingrédients:

- POTIRON(S)	800g
- SUCRE DE CANNE	6 + 2 c à soupe
- OEUF(S)	2
- CRÈME FRAICHE	2 c à soupe
- FARINE	2 c à soupe
- ESSENCE DE VANILLE	1 c à café
- PATE FEUILLETEE	1x
- SUCRE IMPALPABLE	

Recette:

- Pelez et coupez le potiron en cubes.
- Faites-les cuire dans un fond d'eau pendant 15-20 minutes.
- Egouttez dans une passoire munie d'un Sopalin et laissez reposer 10-15 minutes.
- Replacez ensuite le potiron dans la casserole et mixez-le afin d'obtenir une sorte de crème. Laissez encore sur feu moyen (10 min) afin d'assécher une peu cette crème en fouettant régulièrement.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Ajouter à la crème de potiron les 2 œufs entiers, 6 c à soupe de sucre de Canne, la crème et la vanille. Homogénéisez le tout au fouet.
- Intégrez enfin la farine au fouet.
- Placez la pâte feuilletée dans votre moule à tarte et foncez les bords.
- Versez la crème de potiron. Saupoudrez le sommet de 2 c à soupe de sucre de Canne.
- Enfourner environ 40 min.
- Sortez du four et laissez refroidir avant de démouler.
- Réservez au frais jusqu'au moment de servir.
- Avant de couper la tarte en portions, garnissez-la de sucre impalpable (de la forme d'une citrouille découpée par exemple).