

TARTE

TARTE AU POTIRON

Pour le fond de tarte préparez une pâte sablée dans laquelle vous ajouterez de la poudre d'amandes.

Pour la garniture:

500 g de pulpe de potiron

2 oeufs

80 g de miel (acacia)

2 cuillerées à soupe de poudre d'amandes

1 cuillerée de maizéna

1 pincée de chaque épice : cannelle, muscade, gingembre

-Beurrez le moule à tarte et garnissez-le avec le fond. Laissez au frais.

-Faites cuire la pulpe du potiron coupée en dés, à la vapeur. Egouttez soigneusement.

-Au mixer, réduisez en purée puis ajoutez les oeufs, le miel, les épices, la maizéna et le rhum. Travaillez à grande vitesse pour obtenir une crème.

-Versez la préparation sur le fond de tarte, garni de la poudre d'amandes et faites cuire à four chaud, environ 50 mn.

Servez la tarte froide.

Décorez-la avec des restes de pâte sablée.

TARTE

TARTE À LA BUTTERNUT

(à préparer la veille)

Un fond de tarte en pâte sablée

Garniture:

400 g de pulpe de potiron (Butternut de préférence)

250 g de sucre roux

2 oeufs - 2 verres de lait - 10 cl de crème épaisse.

1 cuillerée à café de cannelle, de gingembre

zeste d'orange râpé, gélatine, sel

-Faites cuire la courge coupée en dés, à la vapeur, égouttez-la soigneusement, desséchez-la un peu, puis réduisez-la en purée.

-Ajoutez à cette purée, les jaunes d'oeufs, le lait, les épices, la gélatine et portez à ébullition, tout en remuant. Laissez refroidir.

-Montez les blancs en neige ferme en leur incorporant petit à petit, le sucre roux.

-Incorporez à la purée de courge, la crème, le zeste de l'orange, puis les blancs d'oeufs.

Dans le moule à tarte: Garnissez avec le fond de pâte sablée recouvert d'un disque de papier d'alu sur lequel vous poserez des haricots.

Cuisez au four 15 mn environ. (fond bien doré)

Enlevez les haricots et l'alu.

-Garnissez avec la préparation à la courge et gardez au frais jusqu'au lendemain.

On pourra garnir la tarte avec des tranches de kiwis,