



TARTE A LA COURGE SUCREE (blanche ou orange)



Plat à tarte de 25 cm

- 400 à 500 g de courge
- 1 Pâte brisée/feuilletée
- 3 à 4 pincées de cannelle
- 2 sachets sucre vanillé ou l'extrait vanille liquide
- 25 cl de crème
- 3 œufs
- 120 g de sucre poudre

Faire cuire la courge à la vapeur, 10 à 15 min. dès que la soupape tourne ou mettre l'ensemble au micro-ondes 20 mn (c'est ce que je fais)

Ecraser la courge pour que l'eau s'écoule plus vite

La faire égoutter pour faire rendre l'eau.



1 à 2 heures plus tard ou le lendemain :

1. Faire préchauffer le four Th. 6/7 pendant 10 min. (le temps de préparer la garniture).
2. Garnir un fond de tarte de la pâte brisée/feuilletée.
3. Dans un saladier : mettre la courge égouttée puis incorporer la crème, la cannelle, les œufs entiers (ou juste les jaunes si vous montez les blancs en neige), sucre vanillé ou extrait de vanille liquide, le sucre en poudre et bien mélanger le tout.
4. Mettre la préparation sur le fond de tarte.
5. Faire cuire entre 30 à 40 minutes - Th. 6
(Au bout de 40 min., si le dessus est légèrement doré, elle est cuite ou la laisser dorer).
6. Se consomme tiède ou froide.
7. On peut monter les blancs en neige si l'on le désire.

