

Tarte sucrée au potiron

15mn réalisation – 10mn + 1h cuisson – 6 à 8 personnes

Ingrédients :

40gr sirop d'érable


380gr morceaux de chair potiron

2 œufs battus

250gr crème fouettée

1 pâte brisée

250gr noix de pécan

- * Préchauffer le four à 180°C  .
- * Préparer la pâte brisée du livre de base, en foncer un moule à tarte et réfrigérer 10mn.
- * Dans le bol, mettre le sirop d'érable, régler 1mn à 90° vit. 4.
- * Par l'orifice jeter les morceaux de potiron, ajouter 1 gobelet d'eau et cuire 10mn à 90°vit. 2. Suivant la consistance désirée, cuire sans le gobelet. A l'arrêt de la minuterie mixer 10sec. turbo.
- * Placer le fouet, incorporer œuf et crème. Régler 1mn vit.3,5.
- * Verser l'appareil sur le fond de tarte et garnir des noix de pécan.
- * Cuire environ 1h. Laisser refroidir et servir frais.



["Retour Accueil"...](#) ou ["Retour Sommaire recettes du mois"](#)

Recette Offerte par Jean-Bernard Hallez
Vôtre conseiller... 06-72-91-04-43

