

La tarte au potimarron

Recette proposée par Gaël Brandy, le chef du restaurant d'application "La Pinte Vaudoise" à Pully



Recette pour 4 tartelettes de 6 cm de diamètre :

- 250 gr de pâte sucrée
- 250 gr de pulpe de potimarron
- 3 jaunes d'œufs
- 40 gr de sucre
- 75 gr de crème 25 %
- 1 pincée de cannelle

Préparation :

- Cuire les fonds de tarte de pâte à blanc à 160 degrés environ 10 minutes à coloration.
- Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre, ajouter la crème et la pulpe de potimarron, ce mélange doit être bien homogène, finir avec la pincée de cannelle.
- Verser ce mélange dans les fonds de tarte et cuire à 120 degrés pendant 15 minutes. La masse doit prendre pendant la cuisson.

Conseil :

Pour obtenir la pulpe de potimarron, le cuir entier dans une feuille d'aluminium au four à 160 degrés pendant environ 40 minutes.