




# Tarte au potiron

## Ingrédients pour la pâte sablée

- 300g de farine 
- 100g de sucre 
- 2 œufs 
- 100 mL d'huile
- ½ sachet de levure chimique

## Ingrédient pour la tarte

- 3 œufs
- 500g de chair de potiron cuit
- 100g de sucre
- 100 ml de crème fraîche liquide
- Zeste de citron
- 1 c à c de cannelle



## Préparation

1. Épluchez le potiron et coupez-le en petits dés. Faites cuire le potiron à la vapeur.
2. Une fois cuit, laissez-le refroidir. Pendant ce temps, mélangez les œufs avec 100 g de sucre et l'huile de tournesol.
3. Ajoutez la farine et la levure chimique et mélangez bien.
4. Transférez le mélange sur le plan de travail et pétrissez-le avec une poignée de farine jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.
5. Filmez la pâte et placez-la au réfrigérateur pendant 30 minutes. Pendant ce temps préparez la farce : transférez le potiron cuit dans le mixeur et mélangez bien.
6. Mélangez la purée obtenue avec 3 œufs et 100 g de sucre à l'aide d'un batteur électrique. Incorporez la crème liquide et mélangez bien.
7. Enfin incorporez le zeste de citron râpé et la cannelle en poudre. Mélangez bien. Sortez la pâte du réfrigérateur et étalez-la à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Ensuite roulez la pâte dans le rouleau à pâtisserie.
8. Beurrez et farinez un moule de 23 cm de diamètre. Garnissez le moule avec la pâte sablée et finissez les bords.
9. Versez la farce sur la base et enfournez à 180°C pendant 40 minutes ou 170° (ventilé) pendant 50 minutes.