

# Tarte au potiron bleu de Hongrie, sucre et épices

# RECETTE



30 minutes



35 minutes



8 personnes

## INGRÉDIENTS

### Pâte sablée :

- 250 g de farine de blé\* T55
- 100 g de margarine « spéiale pâtisserie » Vitaquell
- 50 g de sucre glace
- 1 pincée de sel
- 1 jaune d'œuf\*

### Garniture :

- 800 g de potiron bleu de Hongrie (environ 700 g de chair cuite)
- 1 c à s rase de mélange 4 épices Cook
- 60 g de sucre complet
- 1 sachet de sucre vanillé Rapunzel
- 1 œuf\* + 1 blanc d'œuf\*
- 10 cl de boisson d'avoine\* (facultatif, selon la texture de la courge de votre choix)

\*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Préchauffer le four à 210°C.
2. Sabler du bout des doigts la farine et la margarine, puis ajouter le sucre glace, le sel et mélanger.
3. Ajouter le jaune d'œuf, former une boule et réserver 30 minutes à température ambiante.
4. Étaler la pâte et garnir un moule à tarte. Réserver.
5. Avec les chutes, découper des petites feuilles d'arbres et les cuire au four à 210°C pendant 8 à 10 minutes. Réserver.
6. Couper le potiron en tranches à l'aide d'un grand couteau et retirer les graines et l'épiderme gris-bleu.
7. Couper la chair en cubes et les cuire à la vapeur 15 à 20 minutes.
8. Dans un cul-de-poule, mélanger la purée de potiron avec les épices, le sucre complet et le sucre vanillé.
9. Ajouter les œufs (et la boisson végétale si la purée vous semble trop ferme), puis mélanger.
10. Verser sur le fond de tarte, enfourner et cuire à 210°C pendant 35 minutes.
11. À la sortie du four, poser les feuilles harmonieusement sur la tarte et déguster !

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé  
Université | 22 bd Louis Léprince-Ringuet  
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans  
Antarès | Giratoire de César, Le Mans  
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 [www.cuisine-moi-un-fenouil.fr](http://www.cuisine-moi-un-fenouil.fr)