

TARTE POTIMARRON CHOCOLAT

Les ingrédients pour la pâte

- 1 pâte sablée
- 1 blanc d'oeuf



Les ingrédients pour la GARNITURE

-80 g de sucre



-100 g de chocolat noir



-3 œufs



-300g potimarron

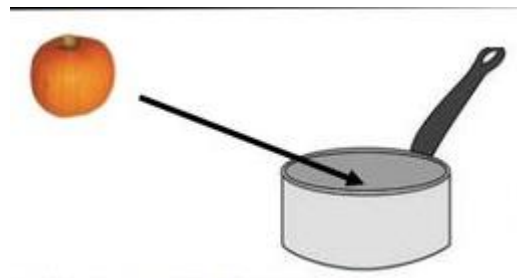


1 cuillère à café
de cannelle



- Le déroulement

1. Cuire le potimarron à la casserole. Enlever la peau .



2- Réduire le potimarron en purée avec le presse purée (ou fourchette)



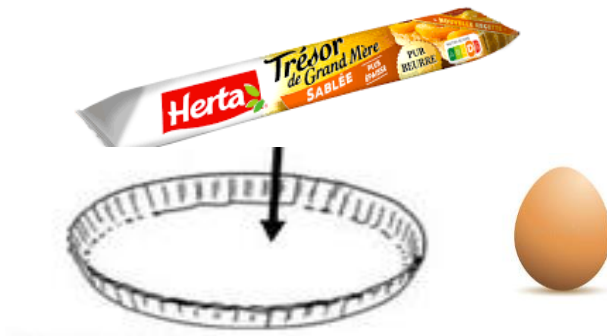
3. Mélanger les œufs (3 entiers +1 jaune) le sucre et la cannelle avec le fouet .



4. Ajouter la purée de potimarron et mélanger



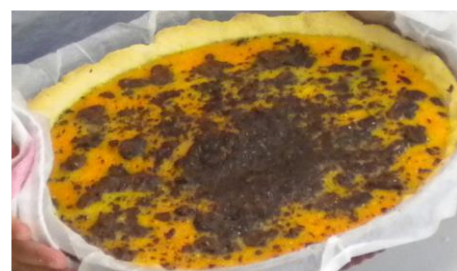
5- Etaler la pâte sablée dans un plat à tarte et badigeonner de blanc d'œuf.



6- Verser la préparation sur la pâte.



7. Casser les carrés de chocolat et les disperser sur la préparation.



8. Cuire au four 30 min à 180°

