

La recette. Tarte au potimarron et noix.

Cette semaine place aux légumes et fruits d'automne ! On prépare une tarte à base de potimarron et de noix !

Recette pour un moule de 26 centimètres

Ingrédients :

Pate sablée

250g de farine

125g beurre en morceau

50 g de miel

1 oeuf

et une pincée de sel et un peu d'eau (1 à 3 C à soupe)

Garniture

300 g de potimaron cuit

120 g de noix en morceaux

3 Cuillerées à Soupe de sucre cristallisé ou de canne

40g de beurre mou

200g de crème fraîche

une pincée de Gingembre, de noix de muscade, de cannelle en poudre, sel

2 cuillerées de miel liquide

2 oeufs

un peu de rhum !

Préparation :

Sabler la farine et le beurre pour obtenir des miettes puis le miel, le sel, l'eau et l'eau mélanger les ingrédients et faire une boule mettre au frais pendant la préparation de la garniture

Garniture : mélanger les noix, le sucre, le beurre

Etaler la pâte dans votre moule fariné garnir avec le mélange (noix, sucre, beurre)

Mélanger les autres ingrédients et verser dans le moule

Faire cuire à four préchauffé à 230° C pendant 10 minutes puis 40 minutes à 190° C

Merci à Nathalie pour la recette !

Vous voulez nous faire partager votre recette (de préférence à réaliser avec des produits de saison) ? Envoyez la nous à info@eco-bretons.info