

La recette. Tarte à la courge, aux oranges et à la noix.

Ingrédients :

- Un rouleau de pâte sablée
- 250g de courge
- 80g de noix
- 1 orange
- 2 œufs
- 25cl de crème fraîche
- 100g de sucre de canne
- 1c. à café de cannelle.

Préparation :

- Presser l'orange
- Eplucher la courge, couper la chair en dés ; les placer dans une casserole, les saupoudrer de 50g de sucre, verser le jus d'orange et de l'eau jusqu'à ce que le niveau de liquide affleure.
- Faire cuire à feu doux jusqu'à ce que le liquide soit complètement évaporé, et la courge caramélisée. Mixer le tout
- Hacher 50g de noix.
- Préchauffer le four à 210°.

-Dérouler la pâte, la placer dans son moule, piquer le fond à la fourchette.

-Fouetter la crème, les oeufs, le reste de sucre, y incorporer la purée de courge et les noix hachées, la cannelle, bien mélanger.

-Verser sur le fond de tarte, faire cuire 30 mn.

-Démouler à la sortie du four, laisser refroidir sur une grille et décorer des noix restantes.

Plus d'infos

<http://pm22100.net/JDC/JDC-Dinan.html>