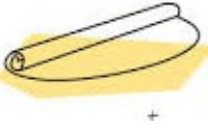



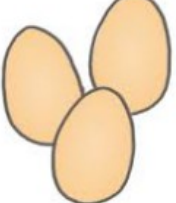





Tarte à la citrouille

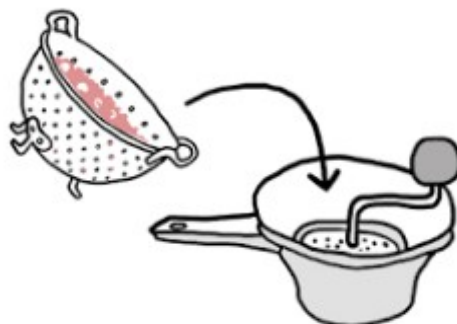
Ingrédients :

			
1	400 g	150 g	25 cl
			
3	30 g	1	1c à café

Recette :

Eplucher et épépiner le potiron, le couper en morceaux et le faire cuire à l'eau bouillante une vingtaine de minutes. La chair doit être traversée facilement par la pointe d'un couteau.

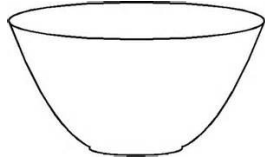
Mouliner et réserver la purée de potiron.



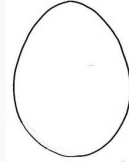
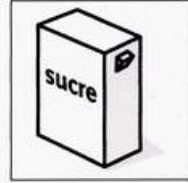
Etaler la pâte et la piquer avec une fourchette.



Dans un saladier



, mélanger



incorporez la maïzena, la crème fraîche, la purée de potiron et la cannelle.



Mettre au four 35 à 40 min, 210°.

