












La tarte à la citrouille et aux amandes

Ingrédients :

- 250 g de pâte sablée 
- 150g de sucre 
- 50 g d'amandes émondées 
- Une cuillère à soupe de vanille 
- 100 g de poudre d'amande 
- Un peu de poivre et de sel 
- 500g de potiron 
- 6 œufs  x 6
- 60 g de beurre 
- 6 cl de crème liquide 
- 1 noix de muscade 

Matériel :

- Une casserole 
- Un plat à tarte 
- Un fouet 
- Un saladier 
- Une cocotte-minute 
- Une fourchette 
- Un couteau 

Fabrication :

1- Etaler la pâte, en garnir un moule à tarte de 22 cm de diamètre.

2- Piquez le fond et mettez- le au frigo 30mn



3- Peler  et couper la citrouille en morceaux et la faire cuire 15

minutes dans la cocotte



4- A la sortie de la cocotte dans un saladier, avec la fourchette, mettre

la citrouille en purée



5-Porter la crème à ébullition y mettre la vanille




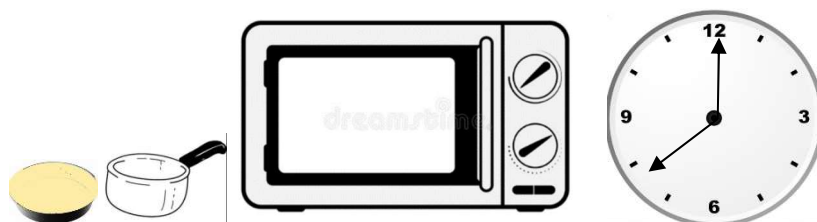
Quand la crème est bouillante mettre les œufs, le sel, le poivre, la purée de citrouille, la poudre d'amande, la noix de muscade et mélanger le

tout



6- Verser le tout sur la pâte. Mettre les amandes éfilées sur le dessus du

plat  et mettre au four 30 à 40 minutes



Servir de préférence froid