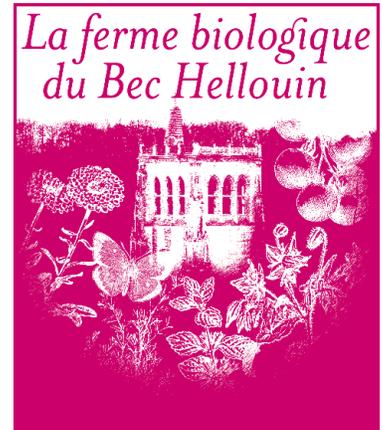


Panier de légumes du 26 novembre



A cuisiner :

Pumpkin pie (tarte au potiron)

Ingrédients :

- 1 pâte brisée*
- 1 kg de potiron pelé
- 3 oeufs
- 20 cl de lait
- 150 g de sucre roux ou 100 g de sirop d'érable
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1/2 cuillère à café de gingembre en poudre
- 3 pincées de noix de muscade
- chantilly (facultatif)

Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).

Faire cuire la chair du potiron dans l'eau bouillante et en faire une purée; réserver.

Dans un saladier, battre les oeufs et le sucre, ajouter la cannelle, la muscade, le gingembre et mélanger.

Ajouter ensuite la purée et le lait jusqu'à obtention d'un mélange homogène; verser ce mélange sur la pâte brisée et enfourner à 180°C (thermostat 6) pendant 15 min.

Baisser la température à 165°C (th 5-6), et laisser cuire encore 30 min; laisser refroidir à température ambiante et mettre au frigo. Servir avec un peu de chantilly!

Bon appétit !

* 200 g de Farine^[1] - 100 g de beurre^[2] - 1 cuillère à café rase de sel^[3] - 1 cuillère à café rase de levure^[4] - 10cl d'eau