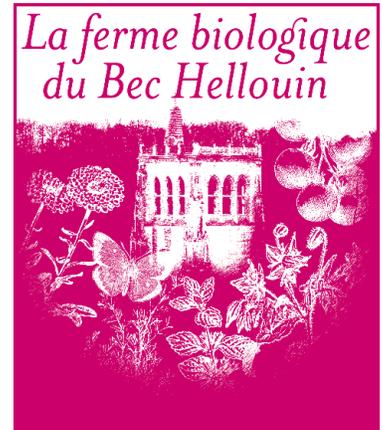


Panier de légumes du 25 Février



A cuisiner :

Tarte à la citrouille et aux pommes

250 g de pâte brisée (la recette de notre grande mère est souvent la meilleur)
450 g de citrouille
6 pommes
50 g de raisins secs
150 g de sucre brun
5 œufs
20 cl de crème
100 g de noix

Étaler la pâte et la disposer dans un moule à bord haut chemisé de papier sulfurisé.
Éplucher et râper la citrouille et les pommes.
Battre les œufs avec le sucre puis ajouter la crème.
Incorporer les pommes, la citrouille et les raisins secs.
Mélanger et verser dans le moule.
Parsemer les noix sur la surface et enfourner 1 h à 180°.
Servir avec une boule de glace ou de crème.



Bon appétit !