

## **Tarte de Potimarron aux 4 épices**



Ingrédients pour 4 personnes :

1 pâte brisée  
250 gr de Potimarron  
100 gr. de cassonade  
2 oeufs  
200 ml. de lait  
1/2 cc cannelle  
1/2 cc cardamone  
1/2 cc gingembre  
1/2 cc muscade  
quelques gouttes de vanille

Préparation :

1. Eplucher le Potimarron et le couper en morceau.
2. Le faire cuire à l'eau, à la vapeur ou au micro-onde.
3. Réduire le Potimarron en purée.
4. Etaler la pâte dans un moule d'environ 24 cm.
5. Mélanger le Potimarron avec la cassonade, les épices, le lait et les deux jaunes d'oeuf.
6. Battre les blancs d'oeufs en neige et les incorporer délicatement au mélange.
7. Verser le tout dans le moule.
8. Mettre au four à 200° (10mn environ) et ensuite à 180° pendant 35 à 40 mn.