

Tarte à la citrouille

6 pers 45 mn

Les **ingrédients**

- 1 pâte brisée
- 800 g de citrouille
- 2 oeufs
- 2 jaunes d'oeuf
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 150 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de muscade
- Sel

La **recette**

Etape 1
Faire cuire la citrouille à la vapeur pendant 15 mn.

Etape 2
Une fois cuite, en faire une purée.

Etape 3
Ajouter la crème, les oeufs, le sucre, la pincée de sel et la muscade.

Etape 4
Dans un moule à tarte, dérouler la pâte et la piquer avec une fourchette.

Etape 5
Verser le mélange et enfourner pendant 40 mn. Déguster de préférence froid.