

# **TARTE SUCRÉE À LA COURGE BUTTERNUT**

## **DE CUISINE VG DE SYLVIANE**

FAIRE BLANCHIR EN FOUETTANT

**2 ŒUFS AVEC 50 GR DE SUCRE**

**AJOUTER 100 GR DE BEURRE MOU**

**1 ZESTE DE 2 CITRONS ET FOUETTER**

**AJOUTER 150 G DE POUDRE D'AMANDES**

**ET UN PEU DE SEL**

**CONTINUER DE FOUETTER JUSQU'À OBTENTION D'UNE BELLE PÂTE UNIFORME**

**COUPER 200 GR DE COURGE EN PETITS DÉS ET LES FAIRE CARAMÉLISER DANS DU BEURRE, LAISSER REFROIDIR ET MÉLANGER À LA PRÉPARATION PRÉCÉDENTE, AINSI QUE 100 GR DE PÉPITES DE CHOCOLAT**

**VERSER DANS UN PLAT CHEMISÉ ET BEURRÉ, 100 GR D'AMANDES EFFILÉES ET BIEN ÉGALISER, GARNIR AVEC L'APPAREIL ET FAIRE CUIRE AU FOUR À 190° PENDANT 50 MN**