

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