



Tartelettes au potiron

Ingredients

Pâte sucrée

250g de farine

125g de beurre mou

90g de sucre glace

1 oeuf

Crème au potiron

400g de potiron

2 oeufs

200g de lait concentré sucré

1cuillère à café de poudre à pain d'épices

Pâte sucrée

- Pour 6 tartelettes -

Fouetter ensemble le beurre mou et le sucre

Verser l'oeuf et continuer de fouetter

Ajouter la farine en mélangeant à la main, ne pas trop travailler la pâte sinon elle sera dure après cuisson

Emballer la pâte dans un film alimentaire et mettre au frais 1h

Fariner le plan de travail et étaler la pâte sur une épaisseur de 0.5cm

Découper la pâte à la taille des moules et les garnir

Laisser au frais

Crème au potiron

Eplucher et découper le potiron en morceaux

Faire cuire le potiron à la vapeur, pour éviter qu'il se gorge d'eau

Préchauffer le four à 180°C

Fouetter ensemble les oeufs, le lait concentré sucré et les épices

Ecraser le potiron à la fourchette puis l'ajouter et le mélanger avec la préparation précédente

Remplir les moules à tartelettes de cette préparation

Enfourner pendant 35 minutes

ASTUCE

Pour encore plus de gourmandise j'ai accompagné mes tartelettes d'une chantilly mascarpone

Vous pouvez remplacer les épices : pain d'épices par de la vanille ou de la cannelle si vous préférez :

```
style="height:23px; width:23px" title="wink" />
```