

La tarte au potiron-chocolat




ou POTIMARRON

Les ingrédients pour la pâte

- 300 g de farine
- 100 g de sucre
- 125 g de beurre
- 1 œuf



Les ingrédients pour la pâte

- 60 g de sucre
- 4 œufs
- 400 g de potiron 
- 200 g de chocolat noir ou du Nutella
- 100 g de beurre



Les ustensiles

- une spatule
- un saladier
- une balance
- une casserole
- un moule à tarte
- un fouet.



Le déroulement

1. Cuire le potiron à la poêle et le réduire en purée.
+ 50g de beurre.
2. Mélanger avec les œufs et le sucre.
3. Verser sur la pâte (cuite à blanc 20').
4. Casser les carrés de chocolat et les
+ 50g de beurre
dispenser sur la préparation.
5. On peut remplacer le chocolat par du Nutella.
6. Cuire au four 20 min à 180 C°.

