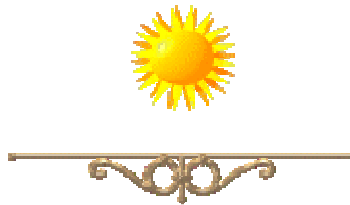


## Fiche recette 192

### Tarte au Potiron à la Cannelle.

(Plat végétarien). Préparation : 30 minutes - Cuisson : 60 minutes



#### Ingrédients pour 4 personnes.

450 g de pâte brisée (1 feuille pour tarte), 500 g de chair de potiron, 2 pommes Granny Smith, 3 oeufs, 150 g de sucre en poudre, 50 g de beurre, 80 g de raisins secs, 2 cuillères à soupe de jus d'orange, 5 cuillères à soupe de crème fraîche, 1 bonne pincée de cannelle.

#### Préparation & Cuisson.

Préchauffer le four à th. 7 (210°C). Couper la chair de potiron en petits cubes ainsi que les pommes épluchées et les mettre dans une casserole avec le beurre et très peu d'eau. Cuire à feu doux environ 25 minutes en surveillant et en remuant souvent. Pendant ce temps, faire tremper les raisins secs dans le jus d'orange et laisser gonfler. Étaler la pâte sur un plan fariné puis en foncer un moule à tarte antiadhésif. Cuire le fond à blanc pendant 10 minutes. Battre les œufs en omelette, ajouter la crème, les raisins au jus d'orange, le sucre en poudre et la cannelle. Faire une purée avec le potiron et les pommes et l'ajouter à la préparation. Mélanger et en garnir la tarte. Enfourner pendant 30 minutes. Servir tiède.