KNUSPERLUST

Tarte au Potiron

KOMEKO

INGRÉDIENTS (⌀ 24 cm)

Pour la pâte :

170 g	**KOMEKO KNUSPERLUST**
35 g	Sucre
½ cc.	Sel
100 g	Beurre (froid)
40 g	Eau froide

Pour la garniture :

100 g	Sucre
¼ cc.	Sel
½ cc.	Cannelle
¼ cc.	Gingembre
1 pincée	Clou de girofle en poudre
¼ cc	Piment moulu
1 pincée	Noix de muscade râpée
2.	Œufs (M)
290 g	chair de Potiron (cuite, en purée)

PRÉPARATION

1. Mélanger la farine **KOMEKO KNUSPERLUST**, le sucre, le sel, le beurre froid et l'eau froide. Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte solide. Couvrir et laisser reposer une demi-heure au réfrigérateur.
2. Abaisser la pâte et la placer dans un plat à tarte graissé de 24 cm de diamètre.
3. Cuire environ 15 minutes à 220°C.
4. Pour la garniture, mélanger le sucre avec les épices.
5. Fouetter les œufs légèrement, y ajouter la purée de potiron et le mélange sucre/épices. Mélanger et ajouter la crème. Mélanger de nouveau.
6. Verser le mélange fini sur la base précuite. Remettre au four à 180°C pendant 30 à 40 minutes (vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau).
7. Servir éventuellement avec de la crème fouettée.