

La tarte à la courge à Cathy

La tarte à la courge à Cathy

700 gr de courge en cube, 40 gr de beurre fondu, 1 pomme en dés, 1 orange, 80 gr de raisins secs, 120 gr de sucre, 2 dl de crème, 3 oeufs, cannelle.

La tarte à la courge à Cathy

700 gr de courge en cube, 40 gr de beurre fondu, 1 pomme en dés, 1 orange, 80 gr de raisins secs, 120 gr de sucre, 2 dl de crème, 3 oeufs, cannelle.

Faites cuire la courge et la pomme jusqu'à ce qu'elles s'effritent. Laissez égoutter dans un linge suspendu ou une passoire. Ajoutez le beurre fondu ainsi que les raisins secs que vous aurez fait macérés dans le jus d'orange. Ajoutez ensuite le sucre, la crème les oeufs et la cannelle. Mélangez le tout afin d'arriver à une préparation onctueuse, goûtez, ajuster la cannelle et le sucre ci besoin.

Cuire la pâte brisée ou feuilletée à blanc 10 mn à 210 ° ajouter la masse, quelques morceaux de beurre et saupoudrez avec un peu de cannelle. Cuire env. 30mn.