



Tarte au potiron.

Pour 4 personnes :

- 1 pâte brisée ;
- 700 g de potiron ;
- 40 g de beurre ;
- 1 pomme reinette ;
- 1 orange, bio de préférence ;
- 80 g de raisins secs ;
- 50 g de sucre en poudre ;
- 20 cl de crème liquide ;
- 3 œufs ;
- 1 pincée de cannelle.

Ôtez les graines et l'écorce du potiron et découpez-en la chair en cubes. Epluchez et coupez la pomme en dés.



Dans une grande casserole, faites étuver le potiron et la pomme dans le beurre et le zeste de la moitié de l'orange. Pendant ce temps, ébouillantez les raisins, égouttez-les, puis faites-les macérer dans le jus de l'orange.

Préchauffez le four à 210° C. Foncez un moule à tarte avec la pâte brisée. Lorsque la chair du potiron s'effrite et que le liquide s'est évaporé, écrasez-la à l'aide d'un presse-purée. Ajoutez les raisins égouttés, le sucre en poudre, la crème liquide, les œufs et la cannelle et mélangez bien. Versez la préparation au potiron dans le moule préparé et enfournez pour 30 minutes.

Servez avec une salade verte, de la mâche de préférence.