



Tarte au potiron

INGRÉDIENTS

1 abaisse pâte à tarte (brisée) – 675 g potiron

1 grosse pomme, reine des reinettes – 3/8 tasse de raisins secs

1 orange, non traitée – 7/8 tasse 220 ml de sucre en poudre

3/4 tasse de crème 15% – 3 oeufs – 3 c.à soupe de beurre – 2 c.à soupe de farine tout-usage

Un peu de cannelle, au goût – Un sachet de sucre vanillé



ÉTAPES

Préchauffer le four à 210°C.

Eplucher le potiron. Retirer les pépins, éplucher et couper en petits dés.

Eplucher, épépiner puis couper la pomme en petits cubes. Cuire au four avec le potiron jusqu'à tendreté.

Prélever le zeste de l'orange, puis presser à part le jus. Réserver.

Faire bouillir de l'eau dans une petite casserole et y plonger les raisins secs pendant 30 secondes.

Egoutter et déposer dans le jus d'orange. Laisser mariner.

Vérifier la cuisson du potiron et des pommes avec un couteau (arrêter la cuisson lorsque la chair s'éfrite).

Dès que les pommes et le potiron sont cuits, les retirer du four.

Fondre le beurre dans une cocotte et faites revenir les cubes de potiron et de pommes.

Ajouter ensuite les raisins et le jus d'orange, le sucre en poudre, le sucre vanillé, la crème, les oeufs et terminer avec la cannelle (au goût).

Mettre la pâte à tarte dans un plat beurré puis ajouter la préparation. Cuire pendant environ 30 minutes.

Servir la tarte tiède nature ou ajouter une boule de glace.

Note

La pâte brisée peut être remplacée par de la pâte feuilletée.