Tartelettes au potiron

Ingredients
Pâte sucrée
250g de farine
125g de beurre mou
90g de sucre glace
1 oeuf
Crème au potiron
400g de potiron
2 oeufs
200g de lait concentré sucré
1cuillère à café de poudre à pain d'épices

Pâte sucrée

- Pour 6 tartelettes -

Fouetter ensemble le beurre mou et le sucre

Verser l'oeuf et continuer de fouetter

Ajouter la farine en mlangeant la main, ne pas trop travailler la pte sinon elle sera dure aprs cuisson

Emballer la pte dans un film alimentaire et mettre au frais 1h

Fariner le plan de travail et taler la pte sur une paisseur de 0.5cm

Dcouper la pte la taille des moules et les garnir

Laisser au frais

Crème au potiron

Eplucher et dcouper le potiron en morceaux

Faire cuire le potiron la vapeur, pour viter qu'il se gorge d'eau

Prchauffer le four 180C

Fouetter ensemnble les oeufs, le lait concentr sucr et les pices

Ecraser le potiron la fourchette puis l'ajouter et le mlanger avec la prparation prcdente

Remplir les moules tartelettes de cette prparation

Enfourner pendant 35 minutes

ASTUCE

Pour encore plus de gourmandise j'ai accompagné mes tartelettes d'une chantilly mascarpone

Vous pouvez remplacer les épices à pain d'épices par de la vanille ou de la canelle si vous préférez
style="height:23px; width:23px" title="wink" />