



Tarte au potiron



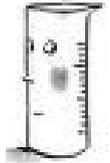
Ingrédients

- 600 g de potiron
- 25 cl de crème liquide
- 3 œufs
- cannelle, muscade
- 150 g de sucre
- des carreaux de chocolat dessert
- pâte Brisée : 150 g de beurre, 300 g de farine, 5cl d'eau tiède, un pincée de sel, 4 cuillères à soupe de sucre.



Ustensiles

- 2 saladiers
- une spatule
- un plat à tarte
- une balance de cuisine
- un verre doseur
- une cuillère à soupe



Préparation :

Pâte Brisée :

- Mettre la farine, introduire le beurre, le sucre et le sel. Travailler la pâte à la main.
- Puis ajouter un peu d'eau.
- Faire une boule et la laisser reposer un peu et l'étaler dans un moule.



Garniture :

- Faire cuire le potiron et l'écraser comme une purée à la fourchette.
- Mélanger la crème liquide, les œufs, la muscade, la cannelle, le sucre.
- Verser cette préparation sur la pâte et y ajouter des carreaux de chocolat.



Tarte au chocolat



Ingrédients

- 200 g de cerneaux de noix
- 100 g de sucre
- 3 œufs entiers
- 250 g de chocolat noir à cuire
- 50 cl de crème liquide
- pâte Brisée : 150 g de beurre, 300 g de farine, 5cl d'eau tiède, un pincée de sel, 4 cuillères à soupe de sucre.



Ustensiles

- 2 saladiers
- une spatule
- un plat à tarte
- une balance de cuisine
- un verre doseur
- une cuillère à soupe, une fourchette, un fouet



Préparation:

Pâte Brisée :

- Mettre la farine, introduire le beurre, le sucre et le sel. Travailler la pâte à la main. Puis ajouter un peu d'eau.
- Faire une boule et la laisser reposer un peu et l'étaler dans un moule.



Garniture :

- Faire fondre au micro-ondes, le chocolat cassé en morceaux dans 2 cuillères à soupe d'eau, puis mélanger pour obtenir un ensemble lisse.
- Ajouter tout le sucre, continuer de mélanger au fouet.
- Ajouter les quatre œufs un à un, mélanger toujours au fouet.
- Ajouter la crème liquide, les noix et mélanger
- Tapiser le moule de la pâte à tarte, la piquer, y verser la préparation ci-dessus.
- Mettre au four (préchauffé à 180°C) durant 20 à 25 min. Piquer pour voir si c'est cuit selon la convenance.

