



## 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  
1 cuillère 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 mélangeant à la main, ne pas trop travailler la pâte sinon elle sera dure après cuisson

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

Fariner le plan de travail et étaler la pâte sur une épaisseur de 0.5cm

Découper la pâte à la taille des moules et les garnir

Laisser au frais

### Crème au potiron

Eplucher et découper le potiron en morceaux

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

Préchauffer le four à 180°C

Fouetter ensemble les oeufs, le lait concentré sucré et les épices

Ecraser le potiron à la fourchette puis l'ajouter et le mélanger avec la préparation précédente

Remplir les moules à tartelettes de cette préparation

Enfourner pendant 35 minutes

