



Une Tarte sucrée de saison, à la courge butternut



INGRÉDIENTS POUR LA PÂTE SABLÉE



200g de farine de blé



80 g de farine de châtaigne



60 g de poudre d'amande



30 g de sucre complet



80 g de beurre



1 oeuf

INGRÉDIENTS POUR LE FLAN



1 quartier de courge butternut ou de potiron de 300g environ



1c. à soupe rase de cannelle



30cl de lait de soja à la vanille



25 cl de crème



2 oeufs



2c. à soupe de maizena



2c. à soupe de farine



PRÉPARATION DE LA PÂTE SABLÉE

1		Dans un saladier, mélange les ingrédients secs : les deux farines, la poudre d'amande et le sucre.
2		Ajoute le beurre ramolli et l'oeuf. Pétris jusqu'à obtenir une pâte homogène.
3		Réserve ta pâte au réfrigérateur au moins 1h.

PRÉPARATION DU FLAN

4		Epluche la courge et coupe-la en gros dés. Mets les dés de courge dans une casserole, ajoute le sucre puis couvre à hauteur de lait de soja vanille.
5		Fais cuire à feu doux en remuant de temps en temps pendant environ 20-25 mn, jusqu'à ce que la courge soit très fondante. Laisse refroidir puis transfère dans un mixeur.
6		Ajoute les oeufs, la crème, la maizena, la farine et la cannelle. Mixe jusqu'à obtenir un mélange homogène.

MONTAGE DE LA TARTE

7		Beurre et farine ton moule à tarte. Etale la pâte sablée sur un plan de travail fariné puis transfère dans le moule à tarte et fonce soigneusement les bords.
8		Verse le mélange à flan. Fais cuire 20-25 mn à 210 °C. Laisse refroidir pour déguster à température ambiante.



Pour réaliser une décoration d'halloween, découpe des triangles dans de la pâte à sucre orange ou noire et réalise les yeux, le nez et la bouche.