



60 rue de la république – 67720 HOERDT – Tél : 03 88 68 14 75
www.ferme-riedinger.com

Pumpkin Pie de Thanksgiving (tarte au potiron) (recette d'une cliente)

Ingrédients :

- 1 rouleau de pâte feuilletée ou brisée
- 1 noix de beurre

Pour la garniture :

- 500g de chair de potiron
- 125g de sucre roux
- 1 cuil. à café de cannelle
- 1 cuil.café de gingembre frais de la ferme (disponible un mois à partir de la mi-octobre)
- 1 pincée de noix de muscade
- 30cl de lait concentré non sucré
- 3 oeufs
- 1 pincée de sel

Préchauffez le four à 210°C (th. 7).

Retirez la peau et les graines du potiron.

Découpez la chair en cubes.

Faites les cuire 15min à la vapeur et mixez-les pour obtenir une purée lisse.

Dans une jatte, rassemblez cette purée avec le reste des ingrédients de la garniture.

Mélangez-bien.

Beurrez un moule à tarte et garnissez-le de la pâte.

Versez la préparation au potiron et enfournez pour 40min environ.

BON APPETIT