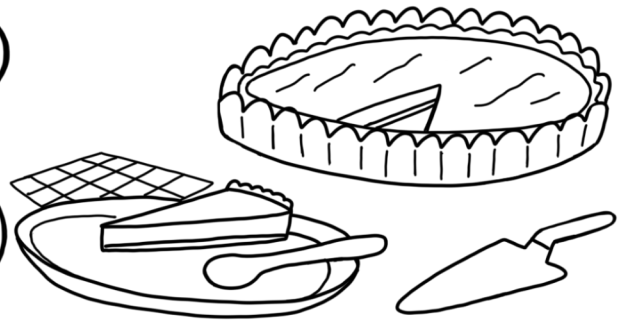
PUMPKIN PIE

ou Tarte à La Citrouille

15 MIN PREPARATION

45 MIN CUISSON



Ingrédients

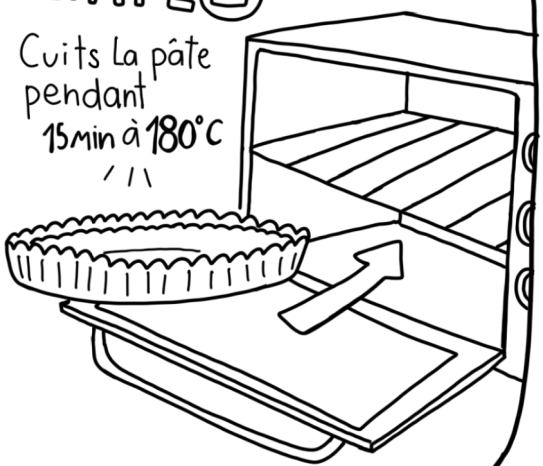
- 3 OEUFS
- 1 PÂTE BRISÉE
- 230 gr de SUCRE
- 100 gr de Beurre
- 500 g de Potiron en purée
- 1 cuillière a café de CANELLE
- 1 cuillière a café de MUSCADE
- 1 cuillière a café de 4 EPICES

ETAPE 1

PLACE La pâte Brisée dans le moule et faits des trous à L'aide de La fourchette.

ETAPE 2

Cuits La pâte pendant 15 min à 180°C



ETAPE 3

Dans un bol, Mélange 3 œufs + 150 gr de Sucre

(ET)

Ajoute les Epices

ETAPE 4

Fonds Le beurre et verse La moitié de la purée de potiron à la préparation.

ETAPE 5

VERSE Le Mélange dans Le moule

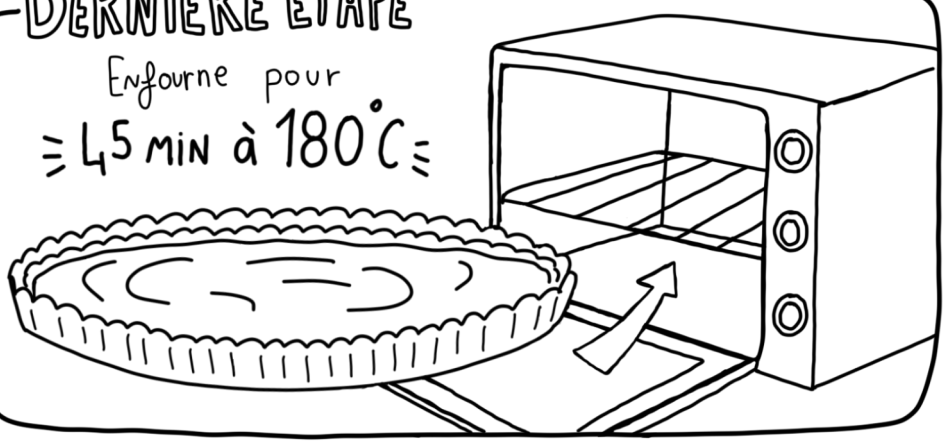
ETAPE 6

Saupoudre avec Le Reste de Sucre et de beurre fondu.

DERNIÈRE ETAPE

Enfourne pour

= 45 MIN à 180°C =



ELLE est encore meilleure avec un chocolat chaud et de La Chantilly !