



Tarte Chocolatée au Potiron

Ingrédients

pour 6

1. 1 pâte brisée
2. 1 morceau de potiron (250 / 300 g environ)
3. 1 c. à café de cannelle en poudre
4. 1 c à café de gingembre en poudre
5. 1 orange
6. 25 cl de crème fraîche
7. 2 œufs
8. 100 g de sucre en poudre
9. 1 c. à café de sucre cristal
10. pépites de chocolat

1. Presser le jus de l'orange.
2. Eplucher le potiron et le couper en petits dés. Les mettre dans une casserole avec 50 g de sucre, le jus d'orange et de l'eau afin que le niveau soit à fleur du potiron.
3. Cuire à feu doux en remuant de temps en temps jusqu'à ce que le liquide soit totalement évaporé et que le potiron soit légèrement caramélisé.
4. Retirer du feu et laisser tiédir.
5. Préchauffer le four th.7 (210°C).
6. Dérouler la pâte et en garnir un moule à tarte. Piquer le fond avec une fourchette.
7. Recouvrir le fond de pépite de chocolat
8. Dans un saladier, fouetter la crème avec les œufs, le sucre en poudre restant la cannelle et le gingembre. Y Ajouter la purée de potiron confit. Bien mélanger.
9. Verser la préparation dans le fond de tarte. Enfourner et cuire 20 à 25 min.
10. A la sortie du four, démouler et laisser refroidir sur une grille.
11. Au moment de servir, décorer, de copeaux de bâtons de cannelle et saupoudrez de sucre cristal.