

Tarte au potimarron et fromage blanc (8pers)

Les courses:

*250 g de pâte Brisée (ou 150 g de farine, 75 g de beurre)
400 g de chair de potimarron
50 g d'abricots secs mis à tremper 4 heures dans une infusion de thym
250 g de fromage blanc 0 %
1/2 c à c de vanille
2 œufs
50 g de sucre roux de canne*

En cuisine:

Couper la chair du potimarron en gros morceaux, les faire cuire à la vapeur pendant 15 à 20 minutes.

Mixer ensemble le potimarron et les abricots secs trempés et égouttés de manière à obtenir une purée lisse.

Ajouter le fromage blanc puis le sucre, la vanille et les œufs battus.
Etendre la pâte, en garnir un moule, piquer le fond à la fourchette, verser la préparation au potimarron.

Mettre à four chaud 40 mn. Servir tiède ou frais.