

TARTE AU POTIRON DE MA GRAND MERE

- 700 g de potiron
- 2 Oeufs
- 5/6 cuil. à soupe Sucre en poudre
- 2 Petites poignées de semoule fine
- 2 Paquets de sucre vanillé
- 1 gousse Vanille

pour la pâte Brisée :

- 300 g de farine
- 150 g de beurre pommade
- 1 pincée de sel
- 3 c a s de sucre
- 8 cl d'eau ou de lait tiède

1. Couper la chair du potiron en gros carrés et faire cuire à la vapeur afin d'obtenir une sorte de compote (15 minutes environ) .
2. Égoutter le fruit, le mixer. Laisser le potiron refroidir, puis ajouter 2 oeufs entiers ainsi que du sucre selon le goût souhaité (entre 5 et 6 cs de sucre en poudre) et les graines de la gousse de vanille.
3. Ajouter 2 petites poignées de semoule fine et laisser gonfler quelques minutes. Le mélange doit s'épaissir jusqu'à devenir presque compact.
4. Pour la pâte Brisée : mélanger la farine, le sucre et la pincée de sel, Ajouter le beurre puis pétrir rapidement du bout des doigts. Incorporer le lait ou l'eau pour lier la pâte.
5. Disposer le fond de tarte dans un moule, mettre les deux sachets de sucre vanillé, puis répartir la préparation. Enfourner environ 35 min à 200°. La pâte doit être dorée et le potiron peut griller un peu sur le dessus.