



## TARTIE SUCRÉE au POTIRON

- 800 g potiron cuit
- 300 g pâte sablée
- 3 œufs
- 20 g de beurre
- cannelle 1/2 cuill à café
- noix de muscade 1 pincée
- 60g sucre
- 60g sucre brun
- 1 cuill. à soupe Haïgim
- sel
- sucre glace
- (option noix de S. amande)  
poudre

1. Épucher le potiron et couper - le en dés

2. Mettre les dés à désecher avec 60g de sucre, le beurre et 3 cuill à soupe d'eau ds une casserole sur feu doux pdt. 15 minutes

3. Verser cette préparation ds 1 saladier et incorporer la margarine, les 60g sucre brun, 1/2 cuill. cannelle + noix de muscade + pincée d'œufs.

4. Dans les blancs en neige avec 1 pincée de sel et incorporer.

5. Verser le mélange dans le moule avec la pâte

6. Four 180° pdt 30 mn

7. Laisser refroidir et décorer de sucre glace.