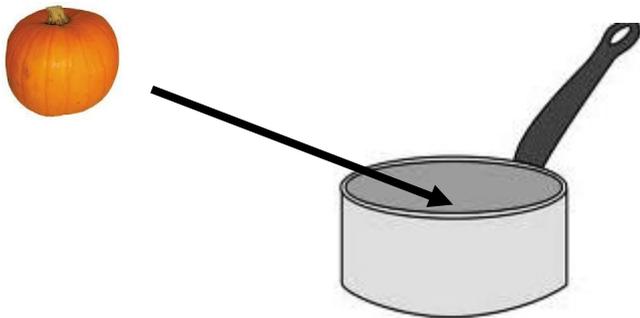
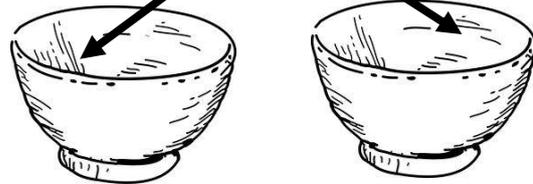


La tarte à la citrouille

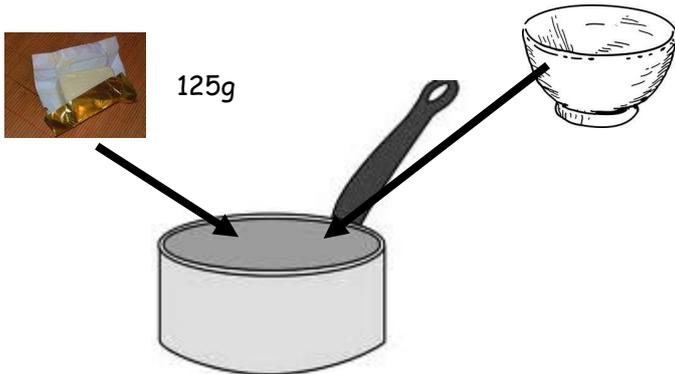
les ingrédients



Couper la chair de la citrouille en gros morceau.
Les mettre dans une casserole d'eau que l'on portera à ébullition.
Faire cuire 20 mn



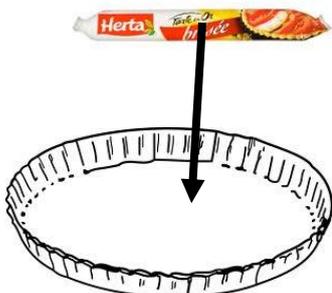
Séparer le blanc des jaunes.



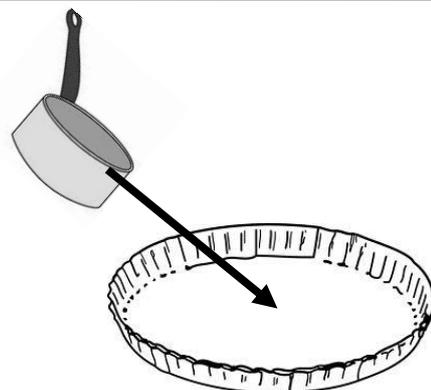
Après avoir égoutté la chair, l'écraser avec une fourchette.
Ajouter le beurre en petits morceaux puis les jaunes battus



Bien mélanger tous les ingrédients.



Etaler la pâte dans le moule.



Verser la préparation sur la pâte.
Cuire 30mn à thermostat 7 (210°)