

# TARTE À LA CITROUILLE

*et à la cannelle*



---

👤 4 🥄 15 min 🕒 50 min 🌙 15 min

---

*Pâte : 125 g de farine complète • 60 g de beurre ou de margarine • 30 g de sucre*

*Garniture : 500 g de citrouille • 2 œufs • 75 g de sucre • 25 cl de lait d'avoine ou d'amande  
• 1 cuil. à café rase de cannelle en poudre*

- ① Préparez la pâte : coupez le beurre en petits morceaux, mélangez-le du bout des doigts avec la farine, ajoutez ensuite le sucre et 3 cuillerées à soupe d'eau pour former un pâton. Étalez la pâte après 15 minutes de repos dans un moule à revêtement antiadhésif de 24 cm de diamètre.
- ② Râpez la citrouille, faites-la cuire à la vapeur pendant 15 minutes.
- ③ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Battez les œufs en omelette, ajoutez lait, sucre, cannelle, citrouille puis versez sur la pâte.
- ④ Faites cuire au four pendant 30 à 35 minutes. Servez cette tarte tiède avec une glace au miel.