**LA TARTE A LA CITROUILLE**

Pour 4 personnes :

1 pâte sablée

20 g de beurre pour le moule

250 g de citrouille

25 cl de crème liquide

Jus d’une orange

2 œufs

100 g de sucre

1 cuillère à café de cannelle en poudre

1. J’épluche et coupe en petits morceaux la citrouille.
2. Dans une casserole je mets la citrouille, 50 g de sucre, le jus d’orange et de l’eau de façon à couvrir la citrouille.
3. Je fais cuire à feux doux en remuant de temps en temps jusqu’à ce que le liquide soit totalement évaporé et la citrouille caramélisée.
4. Je préchauffe le four à th 7 (210°C).
5. Je déroule la pâte, garnis mon moule beurré et pique le fond avec une fourchette.
6. Je mixe la citrouille. Je bats la crème, les œufs et le sucre restant. Je le mélange à la citrouille. J’ajoute la cannelle en poudre.
7. Je verse dans mon moule et je mets au four 30 minutes.

**LA TARTE A LA CITROUILLE**

Pour 4 personnes :

1 pâte sablée

20 g de beurre pour le moule

250 g de citrouille

25 cl de crème liquide

Jus d’une orange

2 œufs

100 g de sucre

1 cuillère à café de cannelle en poudre

1. J’épluche et coupe en petits morceaux la citrouille.
2. Dans une casserole je mets la citrouille, 50 g de sucre, le jus d’orange et de l’eau de façon à couvrir la citrouille.
3. Je fais cuire à feux doux en remuant de temps en temps jusqu’à ce que le liquide soit totalement évaporé et la citrouille caramélisée.
4. Je préchauffe le four à th 7 (210°C).
5. Je déroule la pâte, garnis mon moule beurré et pique le fond avec une fourchette.
6. Je mixe la citrouille. Je bats la crème, les œufs et le sucre restant. Je le mélange à la citrouille. J’ajoute la cannelle en poudre.
7. Je verse dans mon moule et je mets au four 30 minutes.