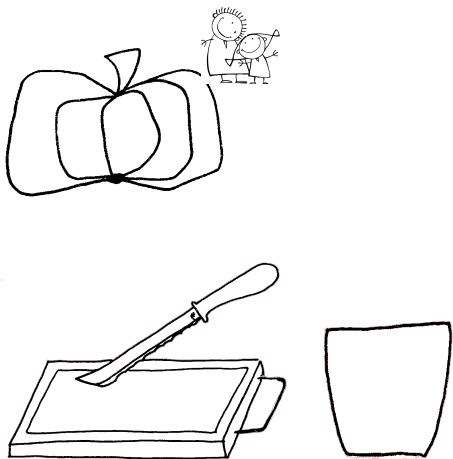
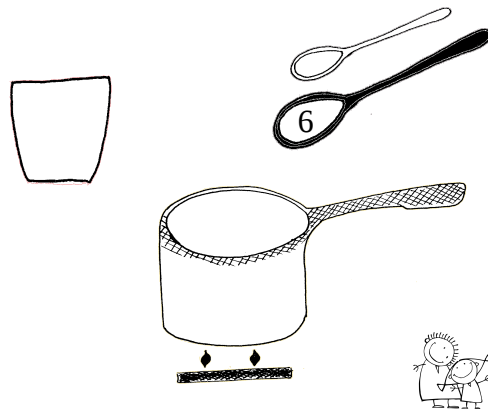


La tarte à la citrouille

1. Couper la chair de la citrouille en petits dés.



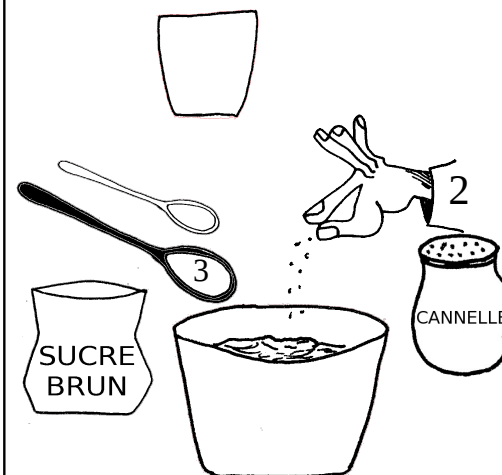
2. Verser dans la casserole. Ajouter l'eau et cuire à feu moyen.



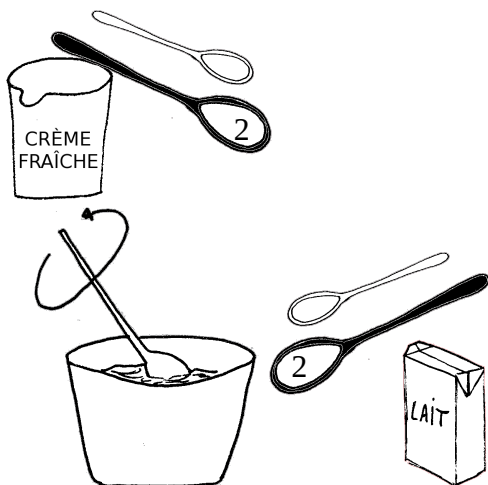
3. Battre un oeuf dans un bol.



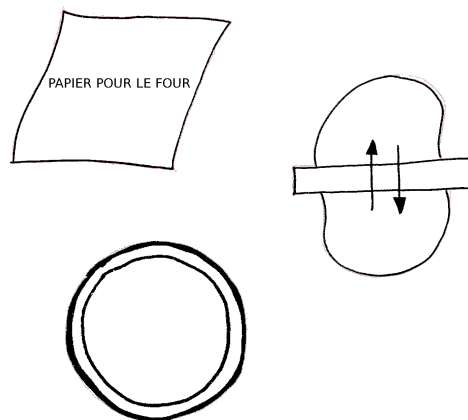
4. Ajouter la citrouille, la cannelle et le sucre brun.



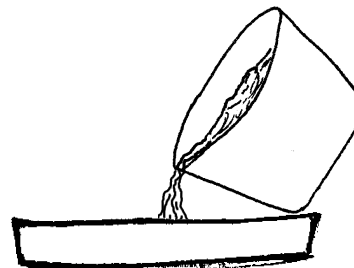
5. Ajouter le lait et la crème fraîche. Mélanger.



6. Étaler la pâte brisée et la mettre dans une petite plaque à gâteau chemisée de papier.



7. Verser le mélange dessus.



8. Cuire la tarte 35 minutes à 200 °.

