

# Tartelettes

## « Potiron Marrons »

### Pour 6 tartelettes

#### Ingrédients :

- 2 crèmes fondantes aux marrons confits Avi-Charente
  - 2 pâtes brisées
  - 200 g de potiron épluché
  - 45 g de sucre en poudre
  - ½ cc de cannelle
  - ¼ cc de badiane moulue
  - 1 orange
  - 3 œufs
  - 30 cl d'eau
  - 90 g de crème fraîche épaisse
- 
- Coupez la chair du potiron en dés.
  - Versez-la dans une casserole. Ajoutez le sucre, la cannelle, la badiane et le jus de l'orange. Ajoutez l'eau et portez à frémissement.
  - Laissez cuire environ 15-20 minutes : l'eau doit complètement s'évaporer et le potiron va caraméliser légèrement.
  - Retirez du feu, laissez tiédir et mixez la préparation.
  - Pendant ce temps, versez les œufs les fondants dans un saladier. Mélangez au fouet.
  - Ajoutez la crème fraîche et la purée de potiron, mélangez au fouet.
  - Découpez dans la pâte brisée 6 cercles d'un diamètre légèrement supérieur à celui de vos moules. Foncez ces moules avec la pâte.
  - Versez le mélange aux œufs par-dessus.
  - Faites préchauffer votre four à 180°C et faites cuire pendant 30 minutes. Les tartelettes doivent être complètement dorées.
  - Laissez complètement refroidir puis entreposez 3-4 heures au réfrigérateur.



Bonne dégustation !