

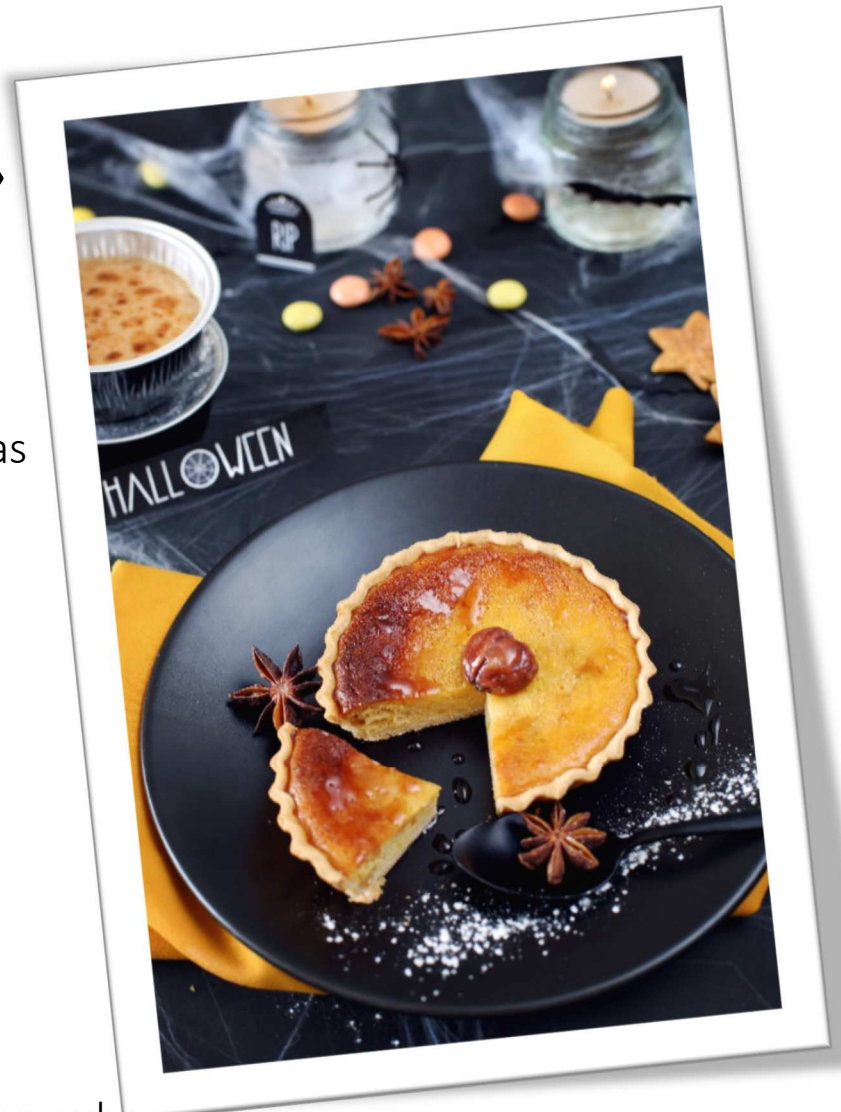
Tartaletas

« Castañas de calabaza »

Para 6 tartas

Ingredientes :

- 2 cremas fondant con castañas confitadas de Avi-Charente
- 2 pastas rotas
- 200 g de calabaza pelada
- 45 g de azúcar en polvo
- ½ cucharadita de canela
- ¼ de cucharadita de anís estrellado molido
- 1 naranja
- 3 huevos
- 30 cl de agua
- 90 g de nata espesa



- Corta la pulpa de la calabaza en cubos.
- Viértelo en una cacerola. Agrega el azúcar, la canela, el anís estrellado y el jugo de naranja. Agregue agua y cocine a fuego lento.
- Cocine durante unos 15-20 minutos: el agua debe evaporarse por completo y la calabaza se caramelizará un poco.
- Retirar del fuego, dejar enfriar y mezclar la preparación.
- Mientras tanto, vierte los huevos y la pasta de azúcar en un bol. Mezclar con un batidor.
- Agregue la crema fresca y el puré de calabaza, mezcle con un batidor.
- Corta 6 círculos de la masa quebrada, un poco más grande de diámetro que tus moldes. Forre estos moldes con la masa.
- Vierta la mezcla de huevo encima.
- Precalienta tu horno a 180 ° C y hornea por 30 minutos. Las tartas deben estar completamente doradas.
- Deje enfriar completamente y luego almacene 3-4 horas a temperatura ambiente.

Buena degustación !