

## Tarte au potimarron, châtaignes et cumin

Écrit par Hélène

Mardi, 22 Janvier 2013 21:40 -

---



### Ingrédients :

Pour la pâte à tarte :

- 150 g de farine non tamisée
- 75 g de beurre coupé en petits morceaux
- 2 cs d'huile de tournesol-macadamia
- 1 petite cc de sel
- ¼ de verre d'eau
- Facultatif : une cuillère à café de graines de cumin

Pour la garniture :

- 1 petit potimarron
- 200 grammes de châtaignes cuites et décortiquées
- 1 noisette de beurre
- 3 à 4 cuillères à café de cumin
- 1 œuf
- 15 cl de crème de riz
- 20 cl de lait d'amandes (non sucré)
- Une poignée de comté râpé
- Des graines de sésame
- Sel, poivre

### Préparation :

Pour la pâte à tarte :

- Mélangez tous les ingrédients, pétrissez légèrement à la main et formez une boule de pâte.
- Laissez refroidir quelques heures au réfrigérateur.

La garniture :

- Enfouez votre potimarron entier 1 heure à 200°C.
- Après la cuisson, laissez refroidir légèrement puis enlevez la peau qui se détachera toute seule ainsi que les graines. Coupez votre potimarron en gros dés.

## Tarte au potimarron, châtaignes et cumin

Écrit par Hélène

Mardi, 22 Janvier 2013 21:40 -

---

- Préchauffez le four à 220°C
- Faire fondre une noisette de beurre, puis faites revenir vos dés de potimarron et les châtaignes préalablement coupées en 2 ou 3 parties.
- Salez, poivrez, et ajoutez le 2 à 3 cuillères à café de cumin moulu selon votre goût.
  
- Dans un bol, mélangez l'œuf et la crème de riz. Délayez avec le lait d'amandes. Salez, poivrez et ajoutez une cuillère à café de cumin.
- Étalez la pâte à tarte sur un peu de farine. Déposez dans un moule à tarte préalablement beurré.
- Percez la pâte avec les dents d'une fourchette. Déposez le mélange potimarron/châtaignes
- Recouvrir de l'appareil œuf/crème, puis saupoudrez de comté râpé, puis de graines de sésame.
- Cuire au moins 20 minutes dans le four préchauffé à 220°C.