



## Tarte au Potiron d'Halloween

### Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 250 g de potiron
- 100 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe de maïzena
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 yaourt nature
- 1 œuf
- 25 cl de crème fraîche liquide allégée

### Préparation

- Faites bouillir de l'eau dans une casserole, et plongez-y les morceaux de potiron pendant une dizaine de minutes
- Egouttez les morceaux une fois cuits et réservez-les
- Préchauffez le four à 180 °C
- Dans un saladier, mettez l'œuf, le sucre en poudre et vanillé, la maïzena, le yaourt et la crème fraîche
- Mixez le potiron et ajoutez à la préparation
- Étalez la pâte dans un moule et versez la préparation dessus
- Faites cuire au four pendant 1h
- Laissez refroidir avant de servir