

La tarte au potiron-chocolat



Les ingrédients pour la pâte

- 300 g de farine
- 100 g de sucre
- 125 g de beurre
- 1 œuf



Les ingrédients pour la préparation

- 100 g de sucre
- 3 œufs
- 200 g de potiron
- 100 g de chocolat noir ou du Nutella



Les ustensiles

- une spatule
- un saladier
- une balance
- une casserole
- un moule à tarte



Le déroulement

1. Cuire le potiron à la poêle et le réduire en purée.
2. Mélanger avec les œufs et le sucre.
3. Verser sur la pâte.
4. Casser les carrés de chocolat et les disperser sur la préparation.
5. On peut remplacer le chocolat par du Nutella.
6. Cuire au four 20 min

