

# Tarte au potimarron et au speculoos

## DÉLICIEUX

Epater vos amis

## Humm !



## Original EXQUIS

Tarte au potimarron  
et au speculoos

Mixez les speculoos et ajoutez le beurre fondu.  
Mélangez et disposez ce mélange dans le fond  
de tarte.

Séparez le blanc du jaune de l'oeuf.  
Mélangez le jaune à la chair de potimarron  
puis ajoutez la maïzena, le sucre et la noix de  
coco râpée.

Mixez la tout jusqu'à l'obtention d'une pâte  
homogène.

Montez le blanc en neige et l'incorporez  
délicatement au mélange à base de  
potimarron. Versez cette mousse sur le fond  
biscuité et placez au four pendant 15 minutes  
à 180°C.

Bon appétit !



& Nous Paysans Bio

MES INGREDIENTS BIO ↙

8 speculoos

250gr de chair de  
potimarron cuite

10gr de beurre  
fondu

30gr de sucre en poudre

30gr de noix de  
coco râpée

25gr de Maïzena

1 oeuf

