

Recette de tarte sucrée au patidou



Le patidou fait partie de la grande famille des [cucurbitacées](#), sa chair est douce et légèrement sucrée, avec un petit goût de noisette.

Recette de tarte sucrée au patidou

Ingrédients :

Pour la pâte brisée aux noisettes :

- 180g de farine
- 2 cuil. à soupe bombées de purée de noisettes non sucrée
- 2 cuil. à soupe bombées de sucre canne complet
- Eau

Pour la préparation au patidou :

- 2 patidou cuits à la vapeur ou dans l'eau, épluchés et coupés en petits morceaux.
- 4 oeufs
- 2 cuil. à soupe de crème d'amandes (ou crème fraîche)
- 2 cuil. à soupe bombées de sucre canne complet
- 1 cuil. à café de cannelle

Préchauffer votre four à 180 degrés. Mélanger la farine, la purée de noisettes ainsi que le sucre, puis rajouter assez d'eau pour former une boule qui ne colle plus aux mains. Laisser reposer une trentaine de minutes au frais. Pendant ce temps, verser dans un saladier les oeufs, la crème le sucre, la cannelle et les morceaux de patidou. Mixer le tout et réserver cette préparation.

Abaisser la pâte brisée dans un moule à tarte, puis verser la préparation dessus. Enfourner pour 35-40 minutes.