

Tarte aux pommes, poires et potiron



Ingrédients:

- Pâte Brisée
- 100 g de potiron
- 4 pommes
- 2 poires
- 200 g de sucre
- 1 belle noix de beurre
- 1 jaune d'œuf et 1 c à s de lait pour dorer la tarte
- 50 g de raisins secs

Les étapes

Eplucher le potiron et les fruits. Couper la chair des fruits en petits dés et les porter à ébullition dans une casserole avec le beurre et le sucre. Laisser mijoter 20mn jusqu'à avoir un jus sirupeux et le potimarron bien tendre.

Préchauffer le four à 180°.

Foncer un moule de 22 cm, verser les fruits dessus et recouvrir de bandes de pâte. Dorer avec le jaune d'œuf mélangé au lait.

Enfourner 25-30 mn.

Source - <http://bouffattitude.blogspot.com/2017/12/tarte-aux-pommes-poire-et-potimarron.html>