

SABLES POTIRON & AMANDE

Pour 8-12 personnes selon les parts

Préparation : 10 min

Cuisson : 40 à 45 min



190 g de farine tout usage
60 g de fécule de maïs (Maïzena)
50 g de poudre d'amande
1/2 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de quatre-épices pour tarte de citrouille
170 g de beurre doux à température ambiante
150 g de sucre
60 g de purée de potiron ou potimarron ou butternut
sucre roux
graines de courge éventuellement pour le décor

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger la farine, la fécule de maïs, le quatre-épices et le sel dans un bol de taille moyenne. Dans le bol d'un batteur électrique muni d'une spatule, crémer le beurre et le sucre jusqu'à consistance légère et mousseuse. Ajouter le potiron et mélanger jusqu'à consistance homogène. Ajouter le mélange de farine et mélanger jusqu'à ce qu'il soit incorporé. Ajouter alors la poudre d'amande et l'incorporer à la pâte en la malaxant brièvement.

Étaler la pâte dans un moule à tarte en silicone de 28 cm, lisser le dessus ou créer un décor avec les dents d'une fourchette. Prédécouper les parts de sablé avec un couteau (attention au fond du moule). Saupoudrer de sucre roux.

Cuire au four préchauffé pendant environ 40 à 45 min jusqu'à consistance ferme et dorée.

Retirer du four et redessiner les parts avec un couteau. Laisser refroidir.