

# 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.