

**DFM 930 CHAUD DEVANT 2019**  
**« Les Bons Petits Plats de Francette »**  
**TARTELETTES AU POTIRON ET AUX ÉPICES**

Préparation : 25 min, Cuisson : 1h20, Pour 4 Personnes

Il vous faut : 500g de potiron, 250g de mascarpone, 150g de cassonade, 1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre, 2 œufs, 1 cuillère à soupe rase de 4-épices, 1 cuillère à soupe de sirop d'érable, un peu de beurre et farine pour le moule.

Préchauffez le four à 160°C.

Épluchez le potiron et retirez ses graines. Découpez-le en cube et faites-le cuire dans une casserole d'eau bouillante pendant 25 min environ : ils doivent être tendres.

Égouttez les cubes de potiron, placez-les dans un saladier et écrasez-les à la fourchette pour les réduire en purée. Ajoutez la cassonade, les œufs légèrement battus, 120g de mascarpone, le 4-épices et mélangez bien.

Foncez plusieurs petits moules (ou un grand moule à charnières) beurrés et farines avec la pâte feuilletée. Versez la garniture, lissez la surface et enfournez pour 45 min à 1h selon la taille des moules. Surveillez la cuisson ; la garniture doit être cuite mais le cœur encore tremblotant.

Laissez les tartelettes tiédir, démoulez-les et servez avec le reste de mascarpone mélangé avec le sirop d'érable