

bonne dégustation!



permacultureenfantsados.com

**hello
autumn**

**recette
tarte potimarron et
noisette**



permacultureenfantsados.com
@permaculture.en.herbe

**la pâte
ingrédients**

- 130g de poudre de noisette
- 200g de farine
- 1 œuf
- 125g de beurre
- 80g de sucre
- 1 pincée de bicarbonate
- 1 pincée de sel



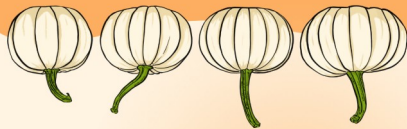
**la pâte
étapes**

- 1.mélanger toutes les poudres
- 2.rajouter l'œuf et le beurre puis malaxer
3. laisser reposer 1h sous forme de boule



Ce livret a été réalisé par Zoé, 14 ans, dans le cadre de son stage. Tu peux aussi retrouver un tuto pas à pas sur insta @permaculture.en.herbe Zoé a inventé la recette à partir de ce qui était disponible au jardin. A toi d'adapter tout ça en fonction de tes ingrédients et de ta créativité!

à toi de jouer!



- 1.étaler la pâte dans le moule avec les doigts
 - 2.verser l'appareil
 - 3.mettre au four 1/2 h à 180°c
 - 4.bien laisser refroidir avant de déguster
- vous pouvez même attendre 24h pour qu'elle soit au top!

dernière étape



- 1.couper le potimarron (sans se couper les doigts)
- 2.le faire cuire 1/4 h avec de l'eau
- 3.l'égoutter et en faire de la purée
- 4.ajouter les œufs, le sucre, la fécule de maïs et la cannelle
- 6.ajouter ensuite le lait et bien mélanger

**l'appareil
étapes**



- 1 potimarron
 - 155g de sucre
 - 2 cuillère à soupe de fécule de maïs
 - 15cl de lait (végétal)
 - 2 œufs
 - 2 pincées de sel
- ingrédients**

l'appareil

bonne dégustation!



permacultureenfantsados.com

**hello
autumn**

**recette
tarte potimarron et
noisette**



permacultureenfantsados.com
@permaculture.en.herbe

**la pâte
ingrédients**

- 130g de poudre de noisette
- 200g de farine
- 1 œuf
- 125g de beurre
- 80g de sucre
- 1 pincée de bicarbonate
- 1 pincée de sel



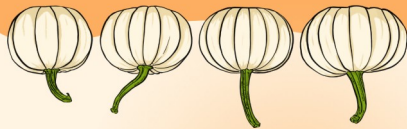
**la pâte
étapes**

- 1.mélanger toutes les poudres
- 2.rajouter l'œuf et le beurre puis malaxer
3. laisser reposer 1h sous forme de boule



Ce livret a été réalisé par Zoé, 14 ans, dans le cadre de son stage. Tu peux aussi retrouver un tuto pas à pas sur insta @permaculture.en.herbe Zoé a inventé la recette à partir de ce qui était disponible au jardin. A toi d'adapter tout ça en fonction de tes ingrédients et de ta créativité!

à toi de jouer!



- 1.étaler la pâte dans le moule avec les doigts
- 2.verser l'appareil
- 3.mettre au four 1/2 h à 180°c
- 4.bien laisser refroidir avant de déguster
- vous pouvez même attendre 24h pour qu'elle soit au top!

dernière étape



- 1.couper le potimarron (sans se couper les doigts)
- 2.le faire cuire 1/4 h avec de l'eau
- 3.l'égoutter et en faire de la purée
- 4.ajouter les œufs, le sucre, la fécule de maïs et la cannelle
- 6.ajouter ensuite le lait et bien mélanger

**l'appareil
étapes**



- 1 potimarron
- 155g de sucre
- 2 cuillère à soupe de fécule de maïs
- 15cl de lait (végétal)
- 2 œufs
- 2 pincées de sel

**l'appareil
ingrédients**