

Tarte à la butternut



Ingrédients

1 pâte feuilletée
500 grs de butternut
20 cl de lait
3 œufs
200 grs de sucre
cannelle
rhum + sel



Préparation de la recette :

Epluchez et coupez en cube la butternut

Faites chauffer dans le lait.

En attendant, battez les œufs et le sucre, ajoutez le reste des ingrédients.

Ecrasez la butternut à la fourchette et mélangez-le avec le reste de la préparation.

Versez sur la pâte feuilletée et cuire à 180°.

Dégustez !

