


Tarte à la citrouille sans gluten/lactose

- 
1. Une pâte à tarte sans gluten
 2. 1,5 cup de courge cuite mixée (350ml)
 3. 3 gros œufs
 4. 1/2 cup de lait de coco (120 ml)
 5. 1/2 cup de miel (120 ml)
 6. 1 cs de cannelle moulue
 7. 1 cc de noix de muscade moulue
 8. 1 pincée de sel



- Foncer la pâte dans un moule à manqué
- Mélanger courge et œufs, puis ajouter tous les autres ingrédients
- Cuire 45 mn à 175°
- Garder au frais 2h avant de servir