

PUMPKIN PIE, TARTE À LA CITROUILLE

Recette pour une tarte à la citrouille de 18 à 20cm :

Pâte sucrée:

- 210g de farine
- 35g de sucre glace
- 25g de poudre d'amande
- 125g de beurre doux
- 50g d'œuf

Crème de citrouille:

- 450g de chair cuite de citrouille (Si vous ne trouvez pas de citrouille classique, vous pouvez prendre du potimarron. Sa chair assez farineuse est parfaite mais la tarte sera un tout petit peu plus sucrée)
- 1 boîte de lait concentré sucré (397g)
- 2 œufs de 60g chacun
- 1 cuillerée à café de cannelle en poudre
- 1 demi cuillerée à café de gingembre en poudre
- 1 demi cuillerée à café de mélange pour pain d'épices
- 1 bonne pincée de sel

Instructions :

Commencez par préparer la pâte sucrée. Vous n'aurez besoin que de la moitié de la pâte, mais elle est plus facile à préparer en entier.

Mettez tous les ingrédients sauf l'œuf dans un bol ou dans le bol du robot.

Battez jusqu'à incorporation du beurre. Le tout ressemble à du sable. Incorporez l'œuf battu mais pas plus ! Placez la pâte dans un film étirable et mettez-la au frais.

Coupez-la en deux. Enlevez les graines à l'aide d'une cuillère. Et mettez les deux morceaux, faces vers le bas sur plaque de four sur papier sulfurisé. Mettez dans un four préchauffé à 180°C. Faites cuire 45 minutes.

La citrouille est toute ramollie et bien cuite. Laissez-la refroidir, faces cette fois vers le haut. Prélevez la chair à l'aide d'une cuillère. Gardez-en 450g. Sortez la pâte du réfrigérateur. Farinez-la légèrement et étalez-la. Mettez un morceau de papier cuisson dans le fond du moule, posez la pâte dessus.

Versez la boîte de lait concentré sucré sur la chair refroidie de citrouille. Réduisez le tout en purée au mixeur. Versez le sel, les épices et ajoutez les œufs. Mélangez bien au fouet. Versez la préparation dans le moule. Mettez au four à 185°C pour 35-40 minutes.

Laissez tiédir puis servez avec un peu de chantilly! En refroidissant totalement, la tarte va rendre une sorte de léger sirop en surface qui va la rendre très brillante.