TARTE A LA CITROUILLE

Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min

Pour la pâte brisée maison aux épices

- 250 g de farine
- 125 g de beurre en dés et en pommade
- 3 c. à soupe de sucre
- 1 c. à café d'épices à pain d'épice (ou cannelle en poudre)
- 1/2 c. à café de sel
- 1 jaune d'œufs
- 5 cl d'eau

Pour la garniture

- 75 g de cassonade
- 75 g de sucre
- 3 oeufs
- 1 c. à soupe de fécule de maïs ou pomme de terre
- 1 c. à soupe d'épices à pain d'épices (cannelle, gingembre principalement)
- 250 ml de lait tiède
- 500 g de chair de courge cuite à la vapeur
- 1/2 c. à café de sel

Etapes de la recette

Préparez la pâte brisée maison aux épices

1. Sortez le beurre 2 heures avant le début de la recette qu'il soit mou, mais pas fondu.
2. Mélangez les ingrédients secs : farine, sel, épices dans un saladier
3. Ajoutez le beurre mou et pétrissez du bout des doigts pendant 3 minutes puis "sablez" le mélange en le frottant entre vos mains
4. Incorporez l'eau et le jaune d'oeuf pour lier la pâte, mélangez assez rapidement avec la farine et formez une boule. "Fraisez" votre pâte sur le plan de travail (écrasez la avec la paume de la main pour bien intégrer le beurre", 2 ou 3 fois
5. Foncez votre moule à tarte (étalez la pâte au rouleau puis mettez-la sur une feuille de papier cuisson dans le moule à tarte)
6. Piquez-la avec une fourchette et réservez-la au frigo

Préparez la garniture à la citrouille

1. Mélangez les ingrédients secs : fécule, sel, épices, sucre et cassonade
2. Ajoutez-y la pulpe de citrouille/courge que vous aurez fait préalablement cuire à la vapeur ou au micro-ondes, et mixé ou écrasé à la fourchette
3. Battre les œufs, le lait tiède, puis ajoutez au mélange précédent délicatement
4. Verser sur la pâte brisée dans le moule à tarte
5. Enfournez à four très chaud (230°C) pendant 5 minutes, puis baissez la température à 180°C et poursuivez la cuisson 30 minutes, la pâte doit être bien dorée
6. Laissez refroidir et servez avec de la crème fouettée à la vanille

Source – Cuisine Hervé