

Tarte au potiron (pumpkin pie)

Pour un moule de 24 cm de diamètre:

1 pâte brisée sucrée

750 g de potiron pelé

2 oeufs

150 g de sucre roux (185 dans la recette originale)

10 cl de crème fraîche

1 cs de cognac (brandy dans la recette originale)

1/2 cc de gingembre moulu

1/2 cc de noix de muscade râpée

1 cs de cannelle moulue



Quand Nad cuisine...

Couper le potiron pelé en cubes et les placer dans une grande casserole. Couvrir d'eau et porter à ébullition. Laisser cuire 15-20 min (selon la taille des morceaux), le couteau doit pénétrer la chair très facilement. Égoutter dans une passoire et réduire en purée avec un presse-purée. Laisser refroidir.

Préchauffer le four à 180°.

Étaler la pâte sur une épaisseur de 3 mm et garnir le moule beurré et fariné. Piquer le fond avec une fourchette. La recette préconise de précuire le fond de tarte 10 min, ce que je n'ai pas fait.

Fouetter les oeufs et le sucre. Ajouter la purée de potiron refroidie, la crème, le cognac ainsi que les épices. Bien mélanger.

J'ai tout placé dans le bol du thermomix et mixer 1 min à vitesse 4.

Verser la préparation sur le fond de tarte et enfourner. Laisser cuire 40 min.

Découper des décors (ici des feuilles) dans les chutes de pâte, les poser sur la tarte puis remettre à cuire 15 min (20 dans le livre).

Laisser totalement refroidir avant de déguster.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>