

Tarte à la citrouille (Desserts)



Préparation

Préparer la pâte brisée en travaillant la farine avec un peu de sel et le beurre coupé en petits morceaux. Ajouter peu à peu l'eau et lorsque le mélange est compact, faire une boule de pâte et la mettre au réfrigérateur pendant 20 minutes. Couper la citrouille en morceaux et la faire bouillir dans un peu d'eau jusqu'à ce qu'elle soit bien tendre. Réduire en purée avec un mixeur à immersion. Transférer la purée de citrouille dans une casserole et faire chauffer à feu doux après avoir ajouté le sucre en poudre. Ajouter la cannelle et le gingembre au mélange. Retirer du feu et ajouter le lait et la crème. Ajouter les oeufs l'un après l'autre en mixant le tout jusqu'à ce que la préparation soit lisse et légèrement mousseuse. Abaisser la pâte et la mettre dans un moule rond tapissé de papier sulfurisé. Couvrir avec du papier d'aluminium, puis piquer la pâte et le papier d'aluminium avec une fourchette à plusieurs endroits. Faire cuire au four préchauffé à 200°C pendant 15 minutes, puis retirer le papier d'aluminium et laisser cuire encore pendant 10 minutes. Sortir la pâte du four et y verser le mélange de citrouille. Faire cuire à nouveau pendant 30 minutes puis sortir la tarte du four et la laisser refroidir pendant au moins une heure. Elle devrait être plus ferme sur les bords et légèrement plus molle au milieu, mais elle deviendra plus compacte en refroidissant. Couper en parts et servir: cette tarte est excellente lorsqu'elle est servie avec un peu de crème fouettée.

Conseils

Au lieu de faire bouillir la citrouille, vous pouvez aussi la faire cuire au four pour la rendre légèrement plus sèche.

Anecdotes

L'origine de la tarte à la citrouille est américaine. Aux Etats-Unis, on prépare ce dessert à la fois pour Halloween et pour Thanksgiving.

Information

Préparation 20 minutes

Temps total 55 minutes

Pour X Pour 8 personnes

Niveau de difficulté Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Potiron 600 grammes (Nettoyée)

Sucre 150 grammes (sucre en poudre)

Cannelle (2 cuillères à café de cannelle en poudre)

Gingembre (2 cuillères à café de gingembre moulu ou de gingembre frais râpé)

Crème fouettée 200 millilitres

Lait 160 millilitres

Oeufs 3 unités

Farine 00 italienne 200 grammes (Pour la pâte brisée)

Sel (Pour la pâte brisée)

Eau 50 millilitres (Froide pour la pâte brisée)

Beurre 100 grammes (Pour la pâte brisée)