Tartes

Tarte à la patate douce

2h30	15 min	1h15	1h	516
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des patates douces

1. Bien laver les patates douces puis ôter les imperfections à l'aide d'un couteau d'office. Eplucher les patates à l'aide d'un économe.
2. Déposer les patates douces épluchées dans une marmite et couvrir d'eau. Porter à ébullition sur feu fort.
3. Réduire ensuite sur feu moyen et couvrir. Laisser les patates cuire pendant 30 minutes jusqu'à ce qu'elles soient très tendres.
4. Vérifier la cuisson des patates douces en plantant la lame d'un couteau dans une patate. Si la lame ne rencontre aucune résistance, alors elles sont cuites.
5. Egoutter les patates douces cuites à l'aide d'une passoire.

Étape 2

Préparation de la garniture

1. Déposer les patates douces cuites dans un robot et mixer jusqu'à obtention d'un mélange homogène et d'une texture lisse.
2. Clarifier les œufs c'est-à-dire séparer les blancs des

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la garniture

- 4 **Patate(s) douce(s)**
- 2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 236 g **Sucre roux**
- 0.5 c. à café **Gros sel**
- 0.5 c. à café **Cannelle en poudre**
- 0.5 c. à café **Noix de muscade en poudre**
- 1 c. à café **Sucre cristal**
- 120 g **Lait en poudre**

Ingrédients pour la tarte

- 1 **Pâte(s) brisée(s)**
- 1 **Farine**

Ingrédients pour la crème fouettée

- 115 ml **Crème liquide (fleurette)**
- 60 g **Sucre roux**

jaunes en plaçant les blancs dans un saladier et les jaunes dans le robot mixeur avec les patates.

3. Ajouter le sucre roux, le gros sel, la cannelle, la noix de muscade et le "lait en poudre" dans le robot puis mixer jusqu'à obtention d'une texture lisse.
4. Débarrasser le mélange dans un saladier et réserver.
5. Battre les blancs en neige à l'aide d'un batteur jusqu'à ce qu'ils soient mousseux.
6. Ajouter ensuite le sucre cristal dans les blancs mousseux et battre jusqu'à ce que les blancs deviennent fermes.
7. Pour vérifier si les blancs sont prêts, lever un peu de blanc avec le fouet du batteur : le blanc ne doit pas retomber mais rester sur le fouet.
8. Mélanger délicatement les blancs en neige dans le mélange de patates douces à l'aide d'une maryse jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Étape 3

Préparation et cuisson de la tarte

1. Préchauffer le four à 205°C (Th.7).
2. Saupoudrer le plan de travail, le rouleau à pâtisserie et la pâte brisée de farine.
3. Etaler finement la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
4. Replier délicatement la pâte en deux et la poser dans le moule.
5. Déplier la pâte une fois dans le moule puis enfoncer la pâte bien au fond en insistant sur les bords.
6. Couper l'excédent de pâte en faisant rouler le rouleau à pâtisserie sur les bords.
7. Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette afin de laisser la vapeur sortir lors de la cuisson.
8. Verser la garniture sur la pâte et lisser la surface à l'aide d'une maryse.
9. Enfourner pendant 10 minutes.
10. Réduire ensuite la chaleur à 175°C (Th.6) et laisser cuire 30 à 35 minutes de plus, jusqu'à ce que la garniture soit bien ferme.
11. Sortir la tarte du four et laisser refroidir 1 heure minimum.

Étape 4

Préparation de la crème fouettée

1. Verser la crème dans un saladier refroidi et fouetter jusqu'à ce qu'elle mousse à l'aide d'un batteur.
2. Verser ensuite progressivement le sucre tout en continuant de fouetter jusqu'à ce que des crêtes raides se forment.

Étape 5

Dressage

Remplir une poche à douille munie d'une douille

1. Remplir une poche à douille munie d'une douille cannelée de crème fouettée.
2. Démouler la tarte et la poser sur une assiette de dressage.
3. Former des pointes de crème sur la tarte et servir.