



Tartes

Tarte à la citrouille



2h10 **20 min** **50 min** **1h** **365**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la pâte à tarte

170 g **Farine**
90 g **Beurre**
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
20 g **Sucre roux**
2 cl **Eau**
1 **Sel**

Ingrédients pour la crème de citrouille

400 g **Citrouille**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
9 cl **Crème liquide (fleurette)**
80 g **Sucre roux**
0.5 c. à café **Gingembre en poudre**
0.5 c. à café **Cannelle en poudre**
0.5 c. à café **Noix de muscade en poudre**
0.25 c. à café **Clou(s) de girofle en poudre**

Étape 1

Préparation de la pâte Brisée

- 1 Verser tous les ingrédients dans le bol du mixeur.
- 2 Mixer par saccades jusqu'à ce qu'une boule se forme.
- 3 Si la boule ne se forme pas, ajouter 1 cuillère à café d'eau et mixer de nouveau.
- 4 Enrouler la boule de pâte dans une feuille de film alimentaire, la laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.
- 5 Cette pâte peut être remplacée par une pâte Brisée pré-étalée du commerce.

Étape 2

Préparation de la purée de citrouille

- 1 Eplucher le morceau de citrouille, puis le détailler en gros dés.
- 2 Cuire la citrouille à la vapeur pendant 15 minutes.
- 3 Verser les morceaux de citrouille dans un saladier et les réduire en purée à l'aide du mixeur plongeant.
- 4 Laisser la purée revenir à température ambiante.

Étape 3

Préparation du fond de pâte

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Abaisser la pâte à tarte en un cercle de diamètre légèrement supérieur à celui du cercle à tarte.
- 3 Doubler une plaque à pâtisserie d'une feuille de papier sulfurisé. Déposer le cercle à tarte dessus.
- 4 Foncer le cercle à tarte avec la pâte en la plaquant bien contre les parois.
- 5 Découper nettement les bords.
- 6 Poser une feuille de papier aluminium sur la pâte à tarte et la recouvrir de billes de cuisson ou de haricots secs.
- 7 Cuire la pâte à blanc pendant 10 minutes, puis retirer la plaque du four.
- 8 Laisser refroidir pendant quelques minutes, puis retirer la feuille d'aluminium contenant les billes de cuisson.

Étape 4

Préparation de la crème de citrouille.

- 1 Dans le saladier contenant la purée de citrouille, ajouter les oeufs et le sucre en fouettant vigoureusement.
- 2 Incorporer la crème fleurette et enfin les épices.
- 3 Verser cette crème sur le fond de pâte.

Étape 5

Cuisson de la tarte

- 1 Enfournier la tarte pendant 25 minutes.
- 2 Le centre de la tarte doit être juste pris.

Étape 6

Dressage

- 1 Laisser refroidir la tarte sur une grille.
- 2 Retirer le cercle et la faire glisser sur le plat de présentation.
- 3 La couper en parts et servir.