



Tartes

Tarte à la patate douce



2h30 **15 min** **1h15** **1h** **516**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

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**

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

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 crème meringue d'une crème 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.