

l'épicerie de bruno

Tarte au potiron



Un légume d'hiver, excellent en desserts, synonyme de Halloween ... et cette recette venue des USA, traditionnelle, à déguster sans modération jusqu'au mois février !

Marché pour une tarte

170g de farine, 100g de beurre doux, 1 jaune d'œuf, 3 œufs entiers légèrement battus, 400g de purée de potiron, 350 ml de lait, 120 ml de crème, eau très froide

A l'épicerie de bruno

2 ½ cuillères à café de « pumpkin spice mix », fleur de sel de Noirmoutier

La Recette

Mélanger la farine avec ¼ de cuillère à café de fleur de sel, puis à la main rajouter le beurre ramolli pour obtenir des miettes (un peu comme pour un crumble).

Mélanger le jaune d'œuf avec 30ml d'eau froide, puis rajouter à la préparation.

En faire une pâte, quitte à rajouter un peu d'eau froide, éviter que la pâte ne soit trop molle.

Mettre au réfrigérateur 30 minutes.

Etaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie, en enduire un moule à tarte beurré, faire reposer 30 minutes au réfrigérateur.

Mélanger dans un mixer la purée de potirons, le sucre, une pincée de fleur de sel, et le « pumkin spice mix ».

Dans un saladier, verser ce mélange et le battre jusqu'à obtenir une préparation mousseuse. Verser le tout dans le plat à tarte.

Faire cuire le mélange d'abord 10 minutes dans un four préchauffé à 220° puis réduire la température à 175°. Faire cuire encore 35-40 minutes.

Laisser refroidir, et servir soit avec de la crème fouettée ou de la glace à la vanille comme aux US !