

TARTE POTIRON ET ÉPICES



Ingrédients

Fond :

Pâte sablée au chocolat

- 170g de farine blanche
- 100g de cassonade
- 1 pincée de sel
- 100g de beurre froid en morceaux
- 15g de cacao en poudre (environ 2,5 c à soupe)
- 1 œuf battu

ou Pâte sablée nature

ou Pâte brisée

Garniture :

- 500g de purée de courge cuite
- 35 ml de lait concentré non sucré ou crème UHT (3 verres environ)
- 120 g de cassonade
- 2 c à café de mélange 4-épices
- 2 œufs battus

Préparation du fond de tarte

Mélanger farine, sucre, cacao et sel dans un récipient.

Ajouter le beurre et sabler à la main en une masse grumeleuse. Ajouter l'œuf battu et mélanger rapidement (ne pas pétrir). Rassembler en une boule et laisser reposer.

Saupoudrer un plat à tarte d'un peu de farine ou le chemiser de papier sulfurisé.

Abaïsser la moitié de la pâte et en garnir le fond. Avec le reste de pâte former des rouleaux (diam 1,5 cm env) et les disposer tout autour du moule. Piquer le fond à la fourchette. Mettre le fond au frais 30 mn environ.

Garniture

Mélanger tous les ingrédients de la garniture et verser cet appareil sur le fond de tarte.

Cuisson

Cuire à four chaud (200°C) pendant 15 mn puis baisser à 180°C et continuer encore 45 mn environ.

Servir avec de la crème Chantilly.

Remarques

- Si l'œuf est petit, vous pouvez utiliser un peu d'eau pour amalgamer la pâte.
- Une pâte brisée ou sablée sans chocolat peut être utilisée en fond de tarte.
- Le mélange 4-épices peut être remplacé par un mélange 'Pain d'épices' ou de la cannelle ou un mélange de votre choix.
- La garniture peut être relevée par un peu de gingembre râpé.
- Le lait condensé sucré peut être utilisé. Dans ce cas, diminuer la dose de sucre.