



Ingédients

Pour la pâte brisée :

- 150 g de beurre
- 300 g de farine
- 8 cl d'eau
- 30 g de sucre
- 1 pincée de sel

Pour la garniture :

- 500 de purée de citrouille
- 3 oeufs
- 30 g de sucre blanc
- 30 g de sucre roux
- 30 ml de mélasse
- 35 cl de crème liquide
- 10 g d'épices "pumpkin spice"
- 1 pincée de sel

Pour la crème fouettée :

- 25 cl de crème liquide
- 15 g de sucre vanillé

WWW.TRESAMERICAN.COM

PUMPKIN PIE

TARTE À LA CITROUILLE

Une recette classique de tarte à la citrouille qui évoque les saveurs chaleureuses de l'automne. Un incontournable sur la table des desserts de Thanksgiving !



PRÉPARATION
20 MIN



CUISSON
45 MIN



PERSONNES
8 GOURMANDS

Préparation

1. Préchauffez le four à 230 C (450 F).

La pâte:

1. Mélangez la farine, le sucre et le sel.
2. Ajoutez le beurre froid et sablez avec les doigts.
3. Versez l'eau froide petit à petit et mélangez jusqu'à obtenir une boule homogène.
4. Étalez la pâte sur un plan fariné et disposez-la dans un moule à tarte beurré.
5. Piquer le fond avec une fourchette.

La garniture:

1. Versez la purée de citrouille dans un grand saladier.
2. Ajoutez les oeufs, le sucre blanc, le sucre roux, la mélasse, la crème liquide, les épices et le sel.
3. Fouettez jusqu'à ce que la préparation soit bien mélangée et homogène.
4. Versez la garniture sur le fond de tarte.

Enfournez au four pendant 10 minutes à 230 C (450 F) puis réduire la température à 175 C (350 C) et laissez cuire pendant 35 minutes.

Pendant la cuisson de la tarte, préparez une crème maison en fouettant la crème liquide avec le sucre vanillé pendant 3-4 minutes.

Notes:

- La tarte est cuite lorsque la garniture est bien prise et tremble légèrement au centre.
- Le mélange d'épices "pumpkin spice" peut être réalisé en mélangeant de la cannelle, gingembre, muscade et girofle (moulus).
- La tarte peut être dégustée froide ou tiède selon sa préférence.