

Recette de tarte à la citrouille

Donne 2 tartes



Croutes à tarte :

- 1/2 tasse de graisse végétale
- 1/2 tasse de beurre
- 3 tasses de farine tamisée
- 1 c. à thé de sel
- 1 oeuf
- 5 c. à table d'eau
- 1 c. à table de vinaigre

Garniture :

- Une citrouille ou une courge d'hiver (de 3 à 5 livres)
- 2/3 tasse de sucre
- 2/3 tasse de cassonade

- 2 c. à table de farine tout usage
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de cannelle moulue
- 1/4 c. à thé de piment de la Jamaïque moulu
- 1/4 c. à thé de clou de girofle moulu
- 1/4 c. à thé de gingembre moulu
- 2 livres de purée de citrouille fraîche
- 2 c. à table de mélasse (ou de vrai sirop d'érable)
- 3 gros oeufs
- 1 tasse de crème à fouetter (un mélange de crème et de lait fonctionne aussi)

Directives : Croutes à tarte

1. Mélanger la farine et le sel, puis ajouter le beurre et la graisse végétale.
2. Ajouter l'œuf, l'eau et le vinaigre.
3. Mélanger à l'aide d'une fourchette ou d'un mélangeur à basse vitesse.
4. Façonner une boule de pâte, puis la réfrigérer pendant 1 heure (pendant ce temps, faire la purée de citrouille et la garniture).
5. Rouler la pâte et mettre dans une assiette à tarte. Ajouter la garniture.

Purée de citrouille

1. Faire rôtir la citrouille complète au four à 350 degrés, jusqu'à ce qu'elle ramollisse (environ une heure). Il est recommandé de la piquer pour laisser la vapeur s'échapper.
2. Laisser refroidir
3. Trancher la citrouille
4. Retirer les graines
5. Retirer la pulpe à l'aide d'une cuillère, en laissant la pelure de côté
6. Réduire la pulpe en purée lisse avec un mélangeur ou un robot culinaire (le résultat devrait ressembler à une purée de pommes de terre orangée)

Garniture

1. Mettre une plaque de cuisson au four à 425 degrés.
2. Fouetter les 8 premiers ingrédients ensemble, dans un grand bol (sucre, cassonade, farine, sel, cannelle, piment de la Jamaïque, clous de girofles, gingembre).
3. Fouetter la purée de citrouille avec la mélasse et les œufs, puis ajouter la crème.
4. Verser la garniture dans la croute à tarte qui est dans l'assiette à tarte.
5. Mettre la tarte sur la plaque de cuisson préalablement chauffée au four.
6. Cuire pendant 15 minutes.
7. Réduire la température du four à 325 degrés et cuire jusqu'à ce que les rebords gonflent et que le centre reste intact (40-60 minutes).
8. Laisser refroidir.