

## Tartes

# Tarte à la citrouille de thanksgiving



**1h01 30 min 30 min 1 min 419**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

### Étape 1

#### Préparation de la pâte à tarte

- 1 Verser la farine, le sucre glace et le sel dans le bol du mixeur. Mélanger à l'aide d'une cuillère.
- 2 Couper le beurre froid en dés, les ajouter au bol.
- 3 Mélanger à vitesse basse pendant deux à trois minutes, jusqu'à ce que la préparation ressemble à du flocon d'avoine.
- 4 Augmenter la vitesse du mixeur au fur et à mesure que les ingrédients s'amalgament.
- 5 En parallèle, casser un oeuf dans un autre bol.
- 6 Une fois la consistance bien sableuse, baisser la vitesse et ajouter l'œuf lentement.
- 7 Quand le mélange devient homogène, augmenter à vitesse moyenne.
- 8 Attention à ne pas mixer la pâte trop longtemps.
- 9 La pâte est prête lorsqu'elle est ferme et homogène. Arrêter alors le mixeur, et placer la pâte sur une surface préalablement saupoudrée de farine.
- 10 Pétrir la pâte pendant quelques secondes, puis former une boule. L'aplatir en forme de disque.
- 11 Saupoudrer les deux côtés de la pâte avec de la farine,

Ingrédients  
pour 8 personnes

#### Ingrédients pour la pâte à tarte

180 g **Farine**  
120 g **Beurre**  
1 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
1 c. à soupe **Sucre glace**  
1 pincée(s) **Sel**

#### Ingrédients pour la tarte

420 g **Purée de potiron**  
230 g **Crème fraîche épaisse**  
170 g **Sucre roux**  
125 ml **Lait entier**  
2 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
1 pincée(s) **Sel**  
1 c. à café **Clou(s) de girofle en poudre**  
1 pincée(s) **Noix de muscade en poudre**  
0.75 c. à café **Gingembre en poudre**  
1 c. à café **Cannelle en poudre**

puis l'envelopper dans du film alimentaire.

- 12 Placer la pâte au réfrigérateur pendant environ 2 heures, jusqu'à ce qu'elle soit ferme.

## Étape 2

### Préparation de la tarte

- 1 Sortir la pâte du réfrigérateur. Préchauffer le four à 200°C (Th. 6-7).
- 2 Saupoudrer de farine le plan de travail et la pâte.
- 3 Étendre la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, de manière à obtenir une forme ronde.
- 4 Beurrer le plat à tarte, le saupoudrer de farine.
- 5 Plier la pâte en quatre, la placer dans le plat à tarte, et la déplier.
- 6 Si la pâte est déchirée par endroits, utiliser de l'eau ou du lait pour la recoller.
- 7 Couper le superflu de pâte, en garder un peu pour faire une décoration.
- 8 Plier le bord de la pâte vers l'intérieur.
- 9 Verser la purée de citrouille dans le bol du mixeur.
- 10 Ajouter le gingembre, la cannelle, les clous de girofle et la noix de muscade. Mélanger à l'aide d'une spatule.
- 11 Ajouter la vergeoise blonde. Mélanger à l'aide d'une spatule.
- 12 Dans un bol séparé, casser les œufs. Les battre légèrement à l'aide d'un fouet.
- 13 Ajouter la crème et le lait tout en continuant à fouetter.
- 14 Verser la préparation à base d'œuf dans celle contenant la purée de citrouille. Mélanger doucement à l'aide d'une spatule.
- 15 Fouetter le tout jusqu'à atteindre une préparation homogène.
- 16 Badigeonner le bord de la tarte avec du beurre ou un jaune d'œuf.
- 17 Piquer le fond de la tarte avec une fourchette, puis ajouter la purée de citrouille.
- 18 Enfourner la tarte au four préalablement préchauffé à 200°C (Th. 6-7), sur la grille inférieure du four. Laisser cuire pendant 30 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée, et le centre quasiment prêt.

## Étape 3

### Dressage

- 1 Sortir la tarte du four et laisser refroidir.
- 2 Couper la tarte. Servir.