



TARTE À LA CITROUILLE

INDICATIONS

Préparation de la pâte brisée

- 1. Mélanger les farines, le sel, les épices et le sucre.**
- 2. Ajouter le beurre mou et pétrir jusqu'à ce que le mélange devienne "sablé".**
- 3. Incorporer le jaune d'oeuf pour lier la pâte puis un peu d'eau afin d'obtenir une boule lisse.**
- 4. Étaler directement la pâte et la déposer dans un moule à tarte beurré et fariné.**
- 5. Piquer la pâte avec une fourchette et réserver au frigo.**

Préparation de la garniture.

- 1. Faire cuire la citrouille à la vapeur**
- 2. Mélanger les sucres, la fécule, les épices et le sel.**
- 3. Ajouter la pulpe de courge, les oeufs battus au préalable, le lait et la crème.**
- 4. Verser la préparation sur la pâte.**
- 5. Enfourner à 230°C pendant 5 min puis baisser à 180°C pour 30 à 40 min.**

INGREDIENTS

Pour la pâte sablée :

- 150g de farine d'épeautre
- 100g de farine de blé
- 125 g de beurre mou en dés
- 1 jaune d'œuf
- 1 1/2 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe d'épices à pain d'épice (ou cannelle)
- 1 grosse pincée de sel
- de l'eau froide

Pour la garniture :

- 1kg de courge musquée crue (devenant 500g cuit à la vapeur)
- 75g de cassonade
- 70g de sucre
- 3 œufs
- 1 cuillère à soupe de fécule de maïs
- 1 cuillère à soupe d'épices à pain d'épice
- 150 ml de crème liquide entière
- 100 ml de lait
- 1 pincée de sel

TPS PRÉPARATION: 30 MIN

TPS CUISSON : 45 MIN

Recette de Reine-Marie NUNZI