



# Pumpkin Pie



## Ingredients pour le fond de tarte

---

- 1 1/4 cups (175 grams) farine
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1 tablespoon (14 grams) sucre en poudre
- 1/2 cup (113 grams) beurre doux
- 1/8 to 1/4 cup (30 - 60 ml) de l'eau froide du frigo

## Ingredients pour la garniture

---

- 3 gros oeufs
- 2 cups (425 grams) purée de potimarron
- 1/2 cup (120 ml) crème épaisse (celle à fouetter)
- 1/2 cup (110 grams) sucre cassonade brun (très fin)
- 1 cuillère à thé de cannelle
- 1/2 cuillère à thé de gingembre moulu
- 1/8 de cuillère à thé de clou de girofle moulu (Nelken en allemand)
- 1/2 cuillère à thé de sel

## Crème fouetté au sirop d'érable:

---

- 1 cup (240 ml) Crème épaisse (celle à fouetter comme pour faire la Chantilly mais pas la fleurette)
- 1 1/2 à soupe de sirop d'érable



# RECIPES

---

## Purée de citrouille (potimarron)

---

Pour faire cette recette préférer les petites variétés de cucurbitacées. Pour cette recette précise, on utilise du potimarron (environ 1 à 2 kg pas plus). Coupé dans le sens de la longueur, retirer les pépins et les fibres. Les poser à plat sur une plaque recouverte de papier sulfurisé beurré. Laisser cuire 45 minutes à 1h15 à une température de 180°C, le temps de cuisson dépend de la taille. Vérifier avec la pointe d'un couteau s'il rentre facilement c'est que c'est suif. Sortir du four et à l'aide d'une cuillère évider son contenu. Si votre potimarron semble humide, extraire l'eau en pressant dans un tissu. Normalement avec des potimarrons ce n'est nécessaire. Mixer dans un robot pour en faire une belle purée ( peu ce manger en purée avec du beurre et un peu de noix de muscade pour une version salé ;) c'est excellent) Laisser refroidir avant d'utiliser.

## Pate Brisée:

---

Placer la farine, le sel, le sucre dans un robot. Couper les morceaux de beurre tendre et ajouter dessus les ingrédients. Mélanger par petites pression courtes, ne pas dépasser 30 secondes pour éviter que la pâte ne colle. Ajouter l'eau petit à petit jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Mettez-la au réfrigérateur le temps que vous préparez votre garniture.

## Couche de noix de Pecan:

---

Griller les 50gr de noix de pécan à 180° pendant 8 minutes. Une fois grillé, mixer les en poudre pour ensuite garnir le fond de votre tarte.

## Faire la garniture à la citrouille:

---

Dans un grand bol mélanger les œufs. Ajouter tous les ingrédients et bien mélanger. La pâte doit être bien lisse. Verser la garniture dans la tarte. Faire cuire 45 minutes dans un four à 180°C. Pour vérifier que c'est bien cuit, piquer à 2 cm du bord, le couteau ressort presque propre. Le centre peut paraître humide, c'est normal. Réserver de côté et servir à température ambiante avec la crème fouettée au sirop d'érable (vous pouvez aussi la parfumer à la vanille au lieu du sirop d'érable) Conserver au réfrigérateur si nécessaire.

Quantité pour un moule à tarte de 23 cm.

## Crème fouettée au sirop d'érable:

---

Placer votre bol au frigo au début de la recette pour qu'il soit froid. Au moment de faire votre crème fouettée, le sortir du frigo (logique hein ;) LOL) à l'aide du fouet électrique battre la crème et le sirop d'érable pour obtenir une mousse légère. Servir sur les parts de tarte au moment de déguster.

Bon appétit, 😊

Bisous Babs

