

Pumpkin spice custard tart / tarte au potiron épicé (Céline Lecoeur)

Préparation

1. J'ai utilisé le cacao en poudre de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. La purée de potimarron : J'ai utilisé la purée toute prête de chez Koro.
3. 1 potimarron Coupez le potimarron, retirez les graines et faites-le cuire au four pendant environ une demi-heure à 180°C, le potimarron doit devenir tendre.
4. Mixez ensuite la chair pour obtenir une purée bien lisse et prélevez la quantité nécessaire pour la recette.
5. La pâte sucrée cacao : de beurre de sucre glace de farine de cacao en poudre d'œuf de sel fin Mélangez le beurre, le sucre glace, la farine, le cacao et le sel à l'aide de la feuille (ou avec les doigts) pour obtenir un mélange sablé.
6. Ajoutez ensuite l'œuf et mélangez à nouveau pour former une boule homogène.
7. Filmez la pâte et placez-la au frais au moins 2 heures.
8. Ensuite, étalez la pâte sur 2mm d'épaisseur et foncez votre cercle.
9. Placez-la à nouveau au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
10. L'appareil potimarron aux épices : de purée de potimarron de crème liquide entière à 35% de matière grasse de sucre de canne de jaune d'œufs 1 cuillère à café de cannelle en poudre ½ cuillère à café de gingembre en poudre ¼ de cuillère à café de clou de girofle en poudre ½ cuillère à café de sel Placez dans une casserole la purée de potimarron, la crème, la moitié du sucre et les épices.
11. Faites chauffer le mélange.
12. Fouettez les jaunes d'œufs avec l'autre moitié du sucre.
13. Quand le mélange dans la casserole frémit, versez-le sur les œufs et mélangez bien, puis réservez.
14. La cuisson : Faites précuire la pâte sucrée à 175°C pour environ 20 minutes (si besoin, vous pouvez mettre les poids ou des noyaux dessus pendant la précuisson).
15. Filtrez l'appareil pumpkin spice et versez-le sur la pâte précuite.
16. Enfournerez à 150°C pour 25 minutes de cuisson.
17. A la fin de la cuisson, la crème doit être encore tremblotante, elle finira de figer après.
18. Laissez-le refroidir un peu puis placez-la au réfrigérateur pour la nuit.
19. Les finitions : QS de graines de courge Quand la tarte a refroidi totalement, faites des quenelles avec la crème mascarpone et déposez-les dessus.
20. Décorez avec quelques graines de courge avant de vous régaler !