

Græskartærte (eller krydret græskartærte)

Ingrédients

- 350g hvedemel T55
- 60g flormelis
- 200g smør
- 1 mellemstort æg (ca. 50g)
- 80g vand
- 500g butternutpuré
- 50g fløde
- 35g ahornsirup
- 50g sukker
- 3 æg
- 3 teskefulde ingefær
- 1 teskefuld muskatnød
- 1 teskefuld vaniljepulver
- 3 teskefulde kanel

Préparation

1. For nogle dage siden (sidste torsdag for at være præcis), fejrede amerikanerne Thanksgiving, en af de vigtigste familiefester i USA.
2. I den anledning, og i erindring om mit liv i Boston, hvor jeg var studerende i et par måneder, fik jeg lyst til at lave en af deres traditionelle desserter, ikke særlig kendt i Frankrig, pumpkin pie eller græskartærte.
3. Jeg valgte at lave denne tærte med butternut eller doubeurre, en græskar med en mildere og sødere smag end klassisk græskar, og at aromatisere den med ahornsirup, vanilje, kanel, ingefær og muskatnød.
4. Endelig, med mine dejrester dekorerede jeg min tærte med fletninger og et ahornblad.
5. Denne tærte er hurtig at lave, man skal blot tage højde for hviletiden for dejen og afkølingen af græskaret, men ellers tager det omkring 3/4 time at forberede.
6. Til jeres kageruller!
7. Et nip salt flormelis smør 1 mellemstort æg (ca.
8. Bland melet, saltet og sukkeret i en skål.
9. Tilsæt derefter smørret skåret i små stykker og arbejd blandingen, indtil den "smuldrer" (som på billedet).
10. I en skål, bland vandet og ægget.
11. Tilsæt derefter blandingen af vand/æg lidt ad gangen i den tidligere blanding, og form en kugle (arbejd ikke dejen for meget, så snart de forskellige ingredienser er godt blandet, form en dejkugle).
12. Placer dejen i plastfolie i køleskabet i minimum 1 time.
13. Alle krydderier skal justeres efter din smag.
14. Kog butternut i kogende vand i cirka 40 minutter (det skal være godt tilberedt og let kunne moses).
15. Lad det køle lidt af, når det tages ud af gryden.
16. Derefter, placér alle ingredienserne i en skål og purér det hele med en stavblender.
17. (Du kan smage på din blanding for at justere krydderierne).
18. Når blandingen er helt glat, sæt den til side, mens du ruller dejen ud.
19. Montering og bagning: Rul din tærtedej ud og læg den i en tærteform på 20 cm.
20. Jeg gjorde det ikke, men for en bedre bagning anbefaler jeg at forbage din tærtebund i cirka 10-15 minutter ved 160°C, før du går videre med opskriften.

21. Hæld dit butternutfyld i tærtebunden, og brug dejresterne til at dekorere toppen af din tærte (jeg lavede to fletninger og brugte en udstikker i form af et ahornblad til at dekorere min).
22. Brug en pensel til at pensle toppen af din tærte med et æggeblomme.
23. Bag i ovnen i 30 til 40 minutter i en forvarmet ovn ved 180°C; spidsen af en kniv, der stikkes i butternutfyldet, skal komme ud tør, og toppen af tærten skal være godt gylden.
24. Din Pumpkin pie er klar!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com