

Tarta de calabaza (o tarta especiada de calabaza)

Ingrédients

- 350g de harina T55
- 60g de azúcar glas
- 200g de mantequilla
- 1 huevo mediano (aproximadamente 50g)
- 80g de agua
- 500g de butternut en puré
- 50g de crema líquida entera
- 35g de jarabe de arce
- 50g de azúcar
- 3 huevos
- 1 pizca de sal
- 3 cucharaditas de jengibre
- 1 cucharadita de nuez moscada
- 1 cucharadita de vainilla en polvo
- 3 cucharaditas de canela

Préparation

1. Hace unos días (el jueves pasado para ser precisa), los estadounidenses celebraban el Día de Acción de Gracias, una de las fiestas familiares más importantes en Estados Unidos.
2. En esta ocasión, y en recuerdo de mi vida en Boston donde fui estudiante durante unos meses, me dio ganas de hacer uno de sus postres tradicionales, poco conocido en Francia, la pumpkin pie o tarta de calabaza.
3. Elegí hacer esta tarta con butternut o calabaza de invierno, una calabaza de sabor más suave y dulce que la calabaza clásica, y aromatizarla con jarabe de arce, vainilla, canela, jengibre y nuez moscada.
4. Finalmente, con los restos de masa decoré mi tarta con trenzas y una hoja de arce.
5. Esta tarta es rápida de hacer, solo hay que tener en cuenta el reposo de la masa y el enfriamiento de la calabaza, pero por lo demás se tarda aproximadamente 3/4 de hora en prepararla.
6. ¡A sus rodillos!
7. Mezcla la harina, la sal y el azúcar en un bol.
8. Luego añade la mantequilla cortada en pequeños trozos y trabaja la mezcla hasta que esté "arenosa" (como en la foto).
9. En un bol, mezcla el agua y el huevo.
10. Incorpora poco a poco la mezcla de agua/huevo en la preparación anterior, y forma una bola (no trabajes demasiado la masa, tan pronto como los diferentes ingredientes estén bien incorporados forma una bola de masa).
11. Coloca la masa en un film transparente en el refrigerador durante aproximadamente 1h como mínimo.
12. Todas las especias deben ajustarse según sus gustos.
13. Cocina el butternut en agua hirviendo durante aproximadamente 40 minutos (debe estar bien cocido y deshacerse fácilmente).
14. Déjalo enfriar un poco al salir de la olla.
15. Luego, coloca todos los ingredientes en un bol y tritura todo con una batidora de mano.
16. (Puedes probar tu preparación para ajustar las especias).
17. Cuando la mezcla esté bien suave, resérvala mientras extiendes la masa.

18. Montaje y cocción: Extiende tu masa para tarta y forra un molde para tarta de 20cm.
19. No lo hice, pero para una mejor cocción te aconsejo precocinar tu base de tarta durante aproximadamente 10-15 minutos a 160°C antes de continuar con el resto de la receta.
20. Vierte tu preparación de butternut en la base de la tarta, luego utiliza los restos de masa para decorar la parte superior de tu tarta (realicé dos trenzas y utilicé un cortador en forma de hoja de arce para decorar la mía).
21. Con un pincel, dora la parte superior de tu tarta con una yema de huevo.
22. Hornea durante 30 a 40 minutos en el horno precalentado a 180°C; la punta de un cuchillo insertado en la preparación de butternut debe salir seca, y la parte superior de la tarta debe estar bien dorada.
23. ¡Tu Pumpkin pie está lista!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com