

Torta di zucca (o torta speziata di zucca)

Ingrédients

- 350g di farina T55
- 60g di zucchero a velo
- 200g di burro
- 1 uovo medio (circa 50g)
- 80g d'acqua
- 500g di butternut in purea
- 50g di panna liquida intera
- 35g di sciroppo d'acero
- 50g di zucchero
- 3 uova
- 1 pizzico di sale
- 3 cucchiaini di zenzero
- 1 cucchiaino di noce moscata
- 1 cucchiaino di vaniglia in polvere
- 3 cucchiaini di cannella

Préparation

1. Qualche giorno fa (giovedì scorso per essere precisi), gli americani festeggiavano il Ringraziamento, una delle feste familiari più importanti negli Stati Uniti.
2. In questa occasione, e in ricordo della mia vita a Boston dove sono stata studentessa per alcuni mesi, ho avuto voglia di realizzare uno dei loro dessert tradizionali, poco conosciuto in Francia, la pumpkin pie o torta di zucca.
3. Ho scelto di fare questa torta con il butternut, una zucca dal sapore più dolce e zuccherato rispetto alla zucca classica, e di aromatizzarla con sciroppo d'acero, vaniglia, cannella, zenzero e noce moscata.
4. Infine, con i ritagli di pasta ho decorato la mia torta con delle trecce e una foglia d'acero.
5. Questa torta è veloce da fare, basta semplicemente tenere conto del riposo della pasta e del raffreddamento della zucca, ma altrimenti ci vogliono circa 3/4 d'ora di preparazione.
6. A voi i mattarelli!
7. Mescolate la farina, il sale e lo zucchero in una ciotola.
8. Aggiungete poi il burro tagliato a pezzetti e lavorate il composto fino a ottenere una consistenza "sabbiosa" (come nella foto).
9. In una ciotola, mescolate l'acqua e l'uovo.
10. Incorporate poi il composto acqua/uovo poco alla volta nell'impasto precedente, e formate una palla (non lavorate troppo la pasta, appena gli ingredienti sono ben incorporati formate una palla di pasta).
11. Riponete la pasta in un film trasparente in frigorifero per circa 1h minimo.
12. Tutte le spezie sono da regolare secondo i vostri gusti.
13. Cuocete il butternut in acqua bollente per circa 40 minuti (deve essere ben cotto e schiacciarsi facilmente).
14. Lasciatelo raffreddare un po' appena tolto dalla pentola.
15. Poi, mettete tutti gli ingredienti in una ciotola e riducete il tutto in purea con un frullatore a immersione.
16. (Potete assaporare il vostro composto per regolare le spezie).
17. Quando il composto è ben liscio, mettetelo da parte mentre stendete la pasta.
18. Montaggio e cottura: Stendete la vostra pasta per torta e foderate uno stampo per torta di 20cm.

19. Non l'ho fatto, ma per una migliore cottura vi consiglio di precuocere il fondo della torta per circa 10-15 minuti a 160°C prima di passare alla fase successiva della ricetta.
20. Versate il ripieno di butternut nel fondo della torta, poi utilizzate i ritagli di pasta per decorare la parte superiore della vostra torta (ho realizzato due trecce e utilizzato un coppa-pasta a forma di foglia d'acero per decorare la mia).
21. Con un pennello, spennellate la parte superiore della vostra torta con un tuorlo d'uovo.
22. Infornate per 30-40 minuti in forno preriscaldato a 180°C; la punta di un coltello infilato nel ripieno di butternut deve uscire asciutta, e la parte superiore della torta deve essere ben dorata.
23. La vostra Pumpkin pie è pronta!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com