

Pompoentaart (of gekruide pompoentaart)

Ingrédients

- 350g tarwebloem T55
- 60g poedersuiker
- 200g boter
- 1 middelgroot ei (ongeveer 50g)
- 80g water
- 500g butternutpuree
- 50g volle room
- 35g ahornsiroop
- 50g suiker
- 3 eieren
- 1 snufje zout
- 3 theelepels gember
- 1 theelepel nootmuskaat
- 1 theelepel vanillepoeder
- 3 theelepels kaneel

Préparation

1. Enkele dagen geleden (precies afgelopen donderdag) vierden de Amerikanen Thanksgiving, een van de belangrijkste familievieringen in de Verenigde Staten.
2. Ter gelegenheid hiervan, en ter herinnering aan mijn leven in Boston waar ik enkele maanden studeerde, had ik zin om een van hun traditionele desserts te maken, niet zo bekend in Frankrijk, de pumpkin pie of pompoentaart.
3. Ik heb ervoor gekozen om deze taart te maken met butternut of flespompoen, een pompoen met een zachtere en zoetere smaak dan de klassieke pompoen, en deze te aromatiseren met ahornsiroop, vanille, kaneel, gember en nootmuskaat.
4. Ten slotte heb ik met mijn restjes deeg mijn taart versierd met vlechten en een esdoornblad.
5. Deze taart is snel te maken, je moet gewoon rekening houden met de rusttijd van het deeg en het afkoelen van de pompoen, maar verder ben je ongeveer 3/4 uur bezig met de voorbereiding.
6. Aan de slag!
7. Meng de bloem, het zout en de suiker in een kom.
8. Voeg vervolgens de in kleine stukjes gesneden boter toe en kneed het mengsel tot het "zandachtig" is (zoals op de foto).
9. In een kom, meng het water en het ei.
10. Voeg vervolgens het water/eimengsel geleidelijk toe aan het vorige mengsel en vorm een bal (kneed het deeg niet te veel, zodra de verschillende ingrediënten goed zijn opgenomen, vorm je een bal van het deeg).
11. Plaats het deeg in plasticfolie in de koelkast gedurende minimaal 1 uur.
12. Alle specerijen zijn aan te passen naar jouw smaak.
13. Kook de butternut in kokend water gedurende ongeveer 40 minuten (het moet goed gaar zijn en gemakkelijk te puren).
14. Laat het een beetje afkoelen na het koken.
15. Vervolgens, plaats alle ingrediënten in een kom en pureer alles met een staafmixer.
16. (Je kunt je bereiding proeven om de specerijen aan te passen).
17. Wanneer het mengsel mooi glad is, zet het dan opzij terwijl je het deeg uitrolt.

18. Opbouw en bakken: Rol je taartdeeg uit en bekleed een taartvorm van 20 cm.
19. Ik heb dit niet gedaan, maar voor een betere garing raad ik je aan om je taartbodem ongeveer 10-15 minuten voor te bakken op 160°C voordat je verdergaat met het recept.
20. Giet je butternutvulling in de taartbodem, en gebruik de restjes deeg om de bovenkant van je taart te versieren (ik heb twee vlechten gemaakt en een uitsteker in de vorm van een esdoornblad gebruikt om de mijne te versieren).
21. Gebruik een kwast om de bovenkant van je taart te bestrijken met een eidooier.
22. Bak 30 tot 40 minuten in de voorverwarmde oven op 180°C; de punt van een mes dat in de butternutvulling is gestoken moet droog uitkomen, en de bovenkant van de taart moet mooi goudbruin zijn.
23. Je Pumpkin pie is klaar!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com