

Torta de abóbora (ou torta de abóbora temperada)

Ingrédients

- 350g de farinha T55
- 60g de açúcar de confeitiro
- 200g de manteiga
- 1 ovo médio (cerca de 50g)
- 80g de água
- 500g de purê de butternut
- 50g de creme de leite integral
- 35g de xarope de bordo
- 50g de açúcar
- 3 ovos
- 1 pitada de sal
- 3 colheres de chá de gengibre
- 1 colher de chá de noz-moscada
- 1 colher de chá de baunilha em pó
- 3 colheres de chá de canela

Préparation

1. Há alguns dias (na quinta-feira passada para ser precisa), os americanos comemoraram o Dia de Ação de Graças, uma das festas familiares mais importantes nos Estados Unidos.
2. Nessa ocasião, e em lembrança da minha vida em Boston, onde fui estudante por alguns meses, tive vontade de fazer uma de suas sobremesas tradicionais, pouco conhecida na França, a torta de abóbora ou pumpkin pie.
3. Escolhi fazer essa torta com a abóbora butternut, uma abóbora de sabor mais suave e doce do que a abóbora clássica, e aromatizá-la com xarope de bordo, baunilha, canela, gengibre e noz-moscada.
4. Por fim, com os restos da massa, decorei minha torta com tranças e uma folha de bordo.
5. Essa torta é rápida de fazer, basta levar em conta o descanso da massa e o resfriamento da abóbora, mas, de resto, leva cerca de 3/4 de hora para a preparação.
6. A seus rolos!
7. Misture a farinha, o sal e o açúcar em uma tigela.
8. Em seguida, adicione a manteiga cortada em pequenos pedaços e trabalhe a mistura até que ela fique "areada" (como na foto).
9. Em uma tigela, misture a água e o ovo.
10. Incorpore a mistura de água/ovo aos poucos na massa anterior e forme uma bola (não trabalhe demais a massa, assim que os diferentes ingredientes estiverem bem incorporados, forme uma bola de massa).
11. Coloque a massa em um filme plástico na geladeira por cerca de 1h no mínimo.
12. Todas as especiarias devem ser ajustadas de acordo com seu gosto.
13. Cozinhe o butternut em água fervente por cerca de 40 minutos (ele deve estar bem cozido e se desmanchar facilmente).
14. Deixe esfriar um pouco ao sair da panela.
15. Em seguida, coloque todos os ingredientes em uma tigela e reduza tudo a purê com um mixer de imersão.
16. (Você pode provar sua preparação para ajustar as especiarias).
17. Quando a mistura estiver bem lisa, reserve enquanto estende a massa.
18. Montagem e cozimento: Estenda sua massa para torta e forre uma forma de torta de 20cm.

19. Eu não fiz isso, mas para um melhor cozimento, recomendo que você pré-cozinhe o fundo da torta por cerca de 10-15 minutos a 160°C antes de passar para a próxima etapa da receita.
20. Despeje seu recheio de butternut no fundo da torta e use os restos da massa para decorar o topo da sua torta (eu fiz duas tranças e usei um cortador em forma de folha de bordo para decorar a minha).
21. Com um pincel, pincele o topo da sua torta com uma gema de ovo.
22. Asse por 30 a 40 minutos no forno pré-aquecido a 180°C; a ponta de uma faca inserida no recheio de butternut deve sair seca, e o topo da torta deve estar bem dourado.
23. Sua Pumpkin pie está pronta!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com