

Kakanin ng kalabasa

Ingrédients

- 350g de farine T55
- 60g de sucre glace
- 200g de beurre
- 1 œuf moyen (environ 50g)
- 80g d'eau
- 500g de butternut en purée
- 50g de crème liquide entière
- 35g de sirop d'érable
- 50g de sucre
- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- 3 cuillères à café de gingembre
- 1 cuillère à café de noix de muscade
- 1 cuillère à café de vanille en poudre
- 3 cuillères à café de cannelle

Préparation

1. dans un cul-de-poule et réduisez le tout en purée à l'aide d'un mixeur plongeant.
2. (Vous pouvez goûter votre préparation pour ajuster les épices).
3. Quand le mélange est bien lisse, réservez-le le temps d'étaler la pâte.
4. Montage et cuisson: Etalez votre pâte à tarte puis foncez un cercle à tarte de 20cm.
5. Je ne l'ai pas fait, mais pour une meilleure cuisson je vous conseille de précuire votre fond de tarte pendant environ 10-15 minutes à 160°C avant de passer à la suite de la recette.
6. Versez votre appareil au butternut dans le fond de tarte, puis utilisez les restes de pâte pour décorer le dessus de votre tarte (j'ai réalisé deux tresses et utilisé un emporte-pièce en forme de feuille d'érable pour décorer la mienne).
7. A l'aide d'un pinceau, dorez le dessus de votre tarte avec un jaune d'œuf.
8. Enfournez pour 30 à 40 minutes dans le four préchauffé à 180°C ; la pointe d'un couteau planté dans l'appareil au butternut doit ressortir sèche, et le dessus de la tarte doit être bien doré.
9. Votre Pumpkin pie est prête !