

Tarte à la citrouille



Ingrédients

Pâte à tarte :

375 g de farine tout usage

1 cuillères à soupe de sucre

1 cuillère à café de sel

125 g de beurre froid

½ tasse d'eau glacée (ajoutez-en davantage à la cuillère à soupe si la pâte est trop sèche)

*Si vous manquez de temps, vous pouvez remplacer la pâte à tarte maison avec de la pâte brisée du commerce.

Crème citrouille :

425 g de purée de citrouille

60 g de sucre brun clair,

2 œufs, température ambiante

345 ml de lait concentré sucré

¼ tasse de crème à fouetter épaisse, réchauffée

1½ cuillère à café d'extrait de vanille

1½ cuillères à café de cannelle

½ cuillère à café de noix de muscade

1 pincée de sel (facultatif)

1 cuillère à soupe de Maïzena

Instructions

Pâte à tarte :

1. Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre et le sel. Fouetter jusqu'à ce que ce soit homogène. Jusqu'à ce que cela ressemble à de grosses miettes.
2. Coupez le beurre. Ajoutez dans l'eau froide, remuez doucement jusqu'à ce que tout soit mélangé.
3. Façonnez doucement la pâte en un disque aplati.
4. Envelopper dans film alimentaire et réfrigérer une heure.
5. Rouler la pâte sur une surface farinée entre deux papier sulfurisée.
6. Etaler sur le moule beurrer et faire précuire 20 minutes

Préchauffer le four à 180°C.

Crème citrouille :

1. Dans un grand bol, mélanger délicatement la cassonade, le sucre cristallisé et le beurre.
2. Incorporer les œufs, les épices et la purée de citrouille.
3. Incorporer le lait concentré et l'extrait de vanille.
4. Verser dans la pâte à tarte précuite.
5. Cuire au four pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que la tarte soit cuite (le centre peut être un peu mou, c'est normal).
6. Laisser la tarte refroidir jusqu'à une température fraîche.
7. Couvrir et réfrigérer jusqu'au lendemain (assurez-vous que la tarte est complètement refroidie avant de la couvrir)
8. Laissez reposer à la température ambiante.

Bonne Dégustation !

