

Tarte au potiron

1 tarte 6-8 personnes

Pâte

- 150 g de farine, 40 g de poudre d'amande, 70 g de beurre, 1 oeuf, 10 cl de crème liquide, le zeste d'une orange, 1 cuillère à café de cannelle, 1 pincée de sel

Garniture

- 250 g de potiron, 60 g de beurre, 3 oeufs, 1 citron et 1 orange, 150 g de vergeoise, 100 g de sucre, 1 cuillère à café de pignon de pin, 1 cuillère à café de pistache émondée, 30 g de poudre d'amande, 1/2 gousse de vanille Bourbon

■ Une «Pumpkin Pie» bien sucrée et parfaite pour fêter Halloween

Servir: Dégustez la tarte froide avec un verre de jus de citrouille ou d'orange !

Variation : Utilisez d'autres courges comestibles



■ Mélangez tout les ingrédients secs de la pâte, faites un puits et incorporez l'oeuf, le beurre ramolli et la crème. Pétrissez bien l'ensemble,

■ Réalisez une boule, filmez et réservez 2 heures au réfrigérateur.

■ Détaillez le potiron en cube, mettez le beurre à fondre dans une sauteuse, versez le potiron, la vergeoise, le jus du citron et de l'orange et cuisez lentement à couvert en remuant régulièrement pendant 15 mn.

■ Mettez le zeste de l'orange dans 100 g de sucre, la demi gousse de vanille fendue avec 15 cl d'eau dans une casserole et

faites confire à petit bouillon pendant environ 10/15 mn en remuant.

■ Dès que le potiron est cuit passez le au mixer.

■ Mixez les pignons et les pistaches, incorporez les ensuite avec la poudre d'amande, le sirop de sucre (sans la gousse de vanille), les zestes d'orange confits, et le potiron. Rajoutez les 3 oeufs et mélangez bien, en continuant la cuisson 5 mn à feux doux.

■ Préchauffez votre four à 200°

■ Abaissez la pâte dans un moule, puis faire cuire a blanc 10 mn

■ Mettez la garniture et enfournez pour 20 mn

Conseils

Si la pâte est trop collante rajoutez un peu de farine.
La pâte est fragile, attention quand vous la travaillez.