



Pumpkin pie...

Ingrédients :

- 1 pâte bisée ou sablée ou feuilletée
- 750 g de purée de potiron, ou citrouille, ou potimarron, ou butternut
- 100 g de sucre brun, ou vergeoise brune, ou cassonade
- 100 g de sucre blanc en poudre
- 3 œufs (jaunes + blancs)
- 1 càs rase de maïzena (ça, c'est de moi)
- 1, 5 càs rases de cannelle en poudre
- 1 càs rase de gingembre en poudre
- 1 càs rase de cardamome en poudre (de moi aussi)
- ~~1 pincée de noix de muscade râpée~~ je n'en ai pas mis
- 1 pincée de sel
- ~~2 càs de whisky bourbon ou de rhum brun~~ rien pour moi
- 125 g de crème épaisse
- 80 g de lait (5 càs)



Préparation :

Commencer par faire la purée de potiron, quitte à en faire beaucoup, ça se congèle très bien. Pour cela, éplucher le potiron, le couper en gros cubes. Le faire cuire à la vapeur 15 à 20 minutes jusqu'à ce que la pointe d'un couteau pénètre facilement dans les morceaux. L'égoutter dans une passoire au moins 3h mais une nuit c'est mieux car la purée sera trop liquide sinon.

Préchauffer le four à 180°C. Déposer la pâte piquée dans un moule à tarte de 25 cm recouvert de papier sulfurisé. Cuire à blanc 10 à 20 min à 180°C (th 6).

Une fois égouttés, mettre les cubes dans un chinois au dessus d'un saladier et les écraser avec une cuillère pour obtenir une belle purée fine et homogène.

Préchauffer le four à 230°C.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Dans un autre saladier, battre les jaunes avec les sucres pour faire blanchir. Rajouter la maïzena tamisée, les épices (on peut mettre du 4 épices à la place de la cardamome et du gingembre) et le sel. Incorporer la crème et le lait.

Y verser la purée, bien mélanger pour que ce soit homogène. Parfumer avec l'alcool si vous en mettez, moi NON.

Battre les blancs en neige. Y ajouter 1 càs de sucre en poudre quand ils commencent à monter.

Continuer de battre pour qu'ils soient fermes.

Les incorporer délicatement à la préparation précédente.

Verser cette crème de potiron sur le fond de tarte refroidi.

Enfourner et laisser cuire 15 min à 230°C, puis baisser à 175°C le temps que le gâteau dore.

Recouvrir le dessus de papier alu, puis cuire encore environ 15 min à 150°C. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.

Laisser refroidir.

Servir accompagné de chantilly ou glace à la vanille.

BON APP'