

Pumpkin pie.



1 tarte



20 min



50 min



Vin rouge du Val de Loire, cépage Grolleau. Frais, digeste et peu tannique.



INGRÉDIENTS.

- 1 pâte brisée
- 500g de potmarron (ou courge butternut) cuit
- 150g de sucre de canne
- 25cl de lait
- 3 œufs
- 1 c. à soupe de fécule de maïs
- 1 c. à café de cannelle
- 1 petite c. à café de quatre épices
- 1 c. à café de gingembre frais râpé (ou en poudre)

PRÉPARATION.

1. Coupez la courge en cubes et faites-la cuire à la vapeur ou à l'eau. Asséchez-la au maximum en la pressant dans un torchon ou égouttez-la dans une passoire fine durant plusieurs heures.
2. Mixez et réservez.
3. Préchauffez votre four à 210°C.
4. Foncez votre moule à tarte avec votre pâte brisée.
5. Ajoutez à votre purée de courge les œufs, le lait tiédi, le sucre, la fécule de maïs et les épices.
6. Piquez votre pâte avec une fourchette et coulez la préparation sur celle-ci.
7. Enfournez 15 minutes à 210°C, baissez la température à 180°C et poursuivez la cuisson 35 minutes.
8. Servez la tarte à température ambiante éventuellement accompagnée de crème fouettée à la vanille.



DES HALLES
ET DES
GOURMETS