

## Tarte américaine à la citrouille

<http://madame.lefigaro.fr> (modifié avec la recette de La cuisine ed Bernard)

Vous vouliez la recette de la célèbre pumpkin pie ? Voici notre recette de la tarte américaine à la citrouille, fondante et succulente. À déguster pour Halloween, mais pas que...

Ingrédients pour 8 personnes :

- 1 pâte sucrée
- 600 g de citrouille pelée et coupée en morceaux
- 20 g de beurre
- 100 g de cassonade
- 1 càc de cannelle en poudre
- 1/2 càc de gingembre en poudre
- 1/2 càc de mélange pour pain d'épices
- 25 cl de crème fraîche liquide
- 2 oeufs
- 50 g de noisettes en poudre



Préparation de la purée de citrouille :

- Faites fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez la citrouille.
- Laissez cuire 25 minutes jusqu'à ce que les morceaux soient bien tendres. Ajoutez un peu d'eau en cours de cuisson si nécessaire.
- Réduisez la citrouille en purée en l'écrasant à la fourchette. Laissez refroidir 20 minutes.

Préparation de la tarte :

- Préchauffez le four à 170 °C. Beurrez une tôle à tarte. Abaissez la pâte, réfrigérez puis cuisez à blanc (10 minutes à 170°C).
- Ajoutez à la purée de citrouille, le sucre, les œufs, la cannelle, la crème et la poudre de noisette. Mélangez bien.

Cuisson de la tarte :

- Versez l'appareil sur la pâte pré-cuite.
- Faites cuire au four 30 minutes.
- Vérifiez la consistance de l'appareil qui doit être compacte.