

Pumpkin Pie (Tarte américaine au potiron) ... divine !

Pour 8 à 10 personnes :

1 pâte sablée faite maison (cfie) ou à défaut, une pâte brisée

500 g de potiron en purée lisse

420 g de lait concentré sucré

2 oeufs

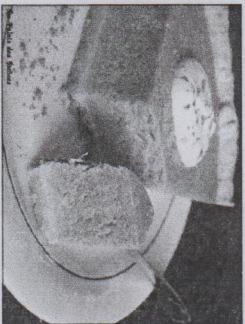
1 bonne cc de cannelle moulue

1/2 cc de gingembre en poudre

1/2 cc de "pumpkin pie spice" ou "épices à pain d'épices" ou à défaut, du 4 épices (la recette originale n'emploie que de la muscade moulue)

1/2 cc rase de sel

NOTE : Pour le potiron en purée, il suffit de cuire de gros cubes de potiron à la vapeur ou à l'eau jusqu'à ce qu'il soit très tendre - une pointe de couteau devra passer à travers les morceaux sans peine - et de laisser, ensuite, bien égoutter plusieurs heures dans une passoire pour ne pas avoir une purée gorgée d'eau. Il suffit ensuite de l'écraser au presse-purée pour avoir une purée bien lisse.



Préchauffer le four à 200/215 °C. Sulfuriser un moule à pie ou un moule à bord haut.

Étaler la pâte pas trop finement, ni trop épais et la disposer dans le moule. Couper l'excédent de pâte sur les bords. Ils serviront à découper des petites formes à l'emporte pièce pour décorer la tarte si désiré.

Dans un grand bol, mélanger la purée de potiron, le lait concentré sucré, les oeufs préalablement battus, les épices et le sel. Une fois le mélange bien homogène et lisse, le couler sur le fond de pâte sablée.

Cuire pendant 15 minutes puis baisser la température du four à 180°C et poursuivre la cuisson pour 30 à 40 minutes.

Vérifier la cuisson en insérant un couteau au coeur de la tarte, la masse au potiron devra être saisie et la lame de couteau devra en ressortir propre, sans trace liquide et la pâte, quand à elle, devra être joliment dorée.

Ne pas surcuire la tarte. La masse au potiron ne devra pas colorer.

Laisser totalement refroidir dans le moule posé sur une grille.

Servir totalement refroidi, à température ambiante.