



Desserts

Tarte au potiron Halloween

Pour 6 personnes.

Ingrédients

420 grammes de dés de potiron
menthe (quelques branchettes)
340 millilitres de lait concentré (non sucré)
1 cuillère à soupe de sucre en poudre
100 grammes de fromage à la crème
40 grammes de sucre brun
100 grammes de sucre
1 paquet pâte brisée
2 œufs
1/2 cuillère à café gingembre en poudre
1 cuillère à café de cannelle en poudre
pincer noix de muscade
sel

Méthode de préparation

Cuisez les cubes de potiron dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-les puis faites-en une purée avec un mixeur plongeant. Laissez refroidir complètement.

Préchauffez le four à 180°C. Habillez un moule à tarte avec la pâte brisée. Mixez la purée de potiron avec le lait condensé, les œufs, le sucre, le sucre brun, les trois épices et une pincée de sel jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse. Versez la pâte dans le moule à tarte et enfournez durant 1 heure.

Sortez la tarte du four, démoulez-la et laissez-la refroidir complètement sur une grille. Mélangez le sucre en poudre avec le fromage à la crème et mettez ce glaçage dans une poche à douille. Décorez la tarte en dessinant une toile d'araignée avec le glaçage. Avant de servir réservez la tarte une demi-heure dans le frigo. Parachevez avec la menthe.

Ustensiles de cuisine

Four
Le moule à tarte

