



Desserts

Tarte au potiron avec noix de pécan

Pour 6 personnes.

Ingrédients

400 grammes de dés de potiron
240 millilitres de lait entier
120 grammes de sucre (légèrement brun)
2 cuillères à café d'épices pour spéculoos
1 paquet de pâte feuilletée prête à l'emploi
200 grammes de noix de pécan
2 cuillères à soupe sirop d'érable

Méthode de préparation

Dans une haute casserole mettez les cubes de potiron, le lait, le sucre et les épices puis portez à ébullition. Laissez cela mijoter pendant 30 minutes à feu moyen. Mélangez régulièrement. Retirez du feu et mixez jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux et velouté. Laissez refroidir.

Préchauffez le four à 180 °C.

Prenez une forme à tarte et déroulez-y la pâte feuilletée. Faites des trous avec une fourchette dans le fond. Déposez dessus une feuille de papier de cuisson, remplissez avec des perles de cuisson ou du riz sec et enfournez 10 minutes.

Retirez les perles de cuisson ou le riz sec et laissez le fond refroidir complètement.

Diminuez la température du four à 160 °C. Hachez finement la moitié des noix de pécan puis saupoudrez-les sur le fond de tarte.

Battez les oeufs et ajoutez-les au mélange de potiron. Mélangez bien. Versez le mélange sur les noix hachées et répartissez dessus le reste des noix. Aspergez avec le sirop d'érable puis enfournez 30 minutes. Servez avec un supplément de sirop d'érable.

