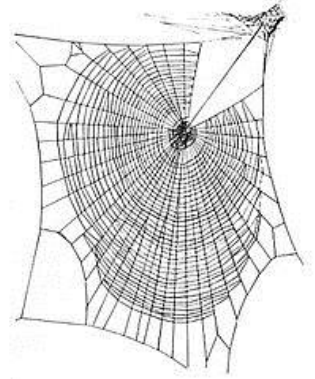




Pumpkin pie



Ingédients

Préparation : 30 min

Cuisson : 1h30

Repos : -

Pate sucrée

250g de farine
100g de beurre
100g de sucre glace
1 jaune d'œuf

Appareil à pumpkin

465g de purée de citrouille
60g de vergeoise
60g de sucre
1 cac de muscade
2 cac de cannelle
2 œufs
45g de beurre
150ml de lait

Crème chantilly

200g de crème entière
90g de mascarpone
6 cac de sucre glace

A vos marques !

Prêt ?

Pâtissez !



Déroulé de la recette

Pate sucrée

Mélanger le beurre et le sucre glace.

Ajouter ensuite la farine, et le jaune d'œuf. Stopper quand la farine est intégrée.

Puis cuire 30 min à 180°.

Appareil à Pumpkin

Mélanger le sucre, la vergeoise et les œufs, jusqu'à épaississement. Ajouter la citrouille. Lorsque le mélange est homogène ajouter les épices.

Puis le lait et le beurre fondu.

Couler le mélange sur le fond de tarte précuit, et enfourner à 170° pendant 1heure.

Crème chantilly

Mélanger la crème et le mascarpone. Lorsque le mélange commence à épaissir ajouter le sucre glace en plusieurs fois.

Dressage

Mettre la chantilly dans une poche à douille et pocher sur la tarte.

Saupoudrer de sucre glace et de cannelle

Si vous utilisez, un plat à tarte classique avec des bords hauts, utilisez les quantités indiquées, sinon diviser par deux pour réaliser une tarte de pâtisserie.

