



Lesjardiniersduvaldauthions.fr

Pumpkin pie

Ingrédients :

une pâte brisée

- 75 g de cassonade
- 75 g de sucre
- 3 œufs
- 1 c. à soupe de fécule de maïs ou pomme de terre
- 1 c. à soupe d'épices à pain d'épices (cannelle, gingembre principalement)
- 250 ml de lait tiède
- 500 g de chair de courge cuite à la vapeur
- 1/2 c. à café de sel

Préparez la garniture à la citrouille

1. Mélangez les ingrédients sec : fécule, sel, épices, sucre et cassonade
2. Ajoutez-y la pulpe de citrouille/courge que vous aurez fait préalablement cuire à la vapeur ou au micro-ondes, et mixé ou écrasé à la fourchette
3. Batre les œufs, le lait tiède , puis ajoutez au mélange précédent délicatement
4. Verser sur la pâte brisée dans le moule à tarte
5. Enfournez à four très chaud (230°C) pendant 5 minutes, puis baissez la température à 180°C et poursuivez la cuisson 30 minutes, la pâte doit être bien dorée
6. Laissez refroidir et servez avec de la crème fouettée à la vanille