



PUMPKIN PIE

Préparation : 20 minutes • Repos : 1 heure • Cuisson : 45 minutes

Pour 8 personnes

380 g de farine
½ cuillerée à café de vinaigre blanc
200 g de beurre
1 pincée de sel
Beurre et farine pour le moule
50 g de chocolat noir râpé pour servir

Pour la crème de potiron

550 g de purée de potiron
50 g de poudre de noisettes
2 œufs
30 cl de lait concentré sucré
4 clous de girofle écrasés
1 cuillerée à café de cannelle en poudre
1 cuillerée à café de gingembre en poudre
330 g de sucre semoule

Pour la chantilly à la cannelle

1 cuillerée à café de cannelle en poudre
20 cl de crème fleurette très froide
10 g de sucre semoule

Placez le saladier et le fouet qui serviront à réaliser la chantilly au congélateur.

Dans un saladier, mélangez la farine avec le beurre, le vinaigre blanc et le sel. Pétrissez le tout quelques minutes jusqu'à ce que la pâte soit parfaitement homogène. Formez une boule, filmez puis réservez 1 heure au réfrigérateur.

Pendant ce temps, préparez la crème de potiron : à l'aide du batteur électrique, fouettez les œufs et le sucre pour que le mélange blanchisse. Ajoutez la cannelle, le gingembre, la poudre de noisettes, les clous de girofle et le lait concentré en mélangeant bien entre chaque ajout. Incorporez la purée de potiron et mélangez de nouveau afin d'obtenir une crème fluide et homogène.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Sur le plan de travail fariné, étalez la pâte au rouleau puis déposez-la dans un grand moule à tarte beurré et fariné. Versez la crème de potiron par-dessus.

Enfournez et faites cuire la tarte 45 minutes. Laissez-la refroidir.

Pendant ce temps, réalisez la chantilly en fouettant énergiquement la crème et le sucre. Lorsque la crème est montée, ajoutez la cannelle. Fouettez légèrement afin d'incorporer la cannelle. Démoulez la tarte. Servez-la avec la chantilly à la cannelle et le chocolat râpé.