



Pumpkin Spice Tart

delf745



Ingrédients (pour 4 tartelettes) :

Pâte sucrée pécan :

- 78g de farine
- 45g de beurre
- 13g de sucre glace
- 10g de **poudre de noix de pécan Esprit Gourmand**

Gourmand

- 19g d'œuf battu
- 1/2 pincée de sel

Garniture butternut :

- 2 œufs
- 250g de courge butternut cuite en purée
- 70g de sucre
- 35g de sucre de canne complet
- 35g de sucre muscovado
- 1/4cc d'épices à pain d'épices Terre Exotique

Déco : crème fouettée





Préparation :

Pâte sucrée pécan :

Battre le beurre avec le sucre glace.

Ajouter ensuite la farine mélangée à la poudre de noix de pécan et au sel.

Terminer par l'œuf battu.

Fraiser 2 fois la pâte puis étaler entre 2 feuilles de papier sulfurisé.

Mettre au frais 30min puis fonder le cercle à tarte.

Laisser au frais le temps de préparer la suite.

Préchauffer le four à 170°C.

Garniture :

Fouetter les oeufs avec les sucres et les épices.

Ajouter la purée de butternut puis couler dans les fonds de tarte.

Enfourner pour environ 30min, les bords doivent être bien dorés.

J'utilise le [tapis Air Mat](#) de mon partenaire

Silikomart pour obtenir des fonds de tarte bien cuits.

Laisser totalement refroidir.

Déco : Fouetter de la crème liquide entière et pocher une boule sur le dessus des tartelettes.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr