

verob03



En ce mois de septembre plutôt maussade, je suis sûre que vous vous demandez en déprimant où sont passées vos belles journées ensoleillées, vos soirées sous les étoiles, vos apéro entre amis en terrasse... bref : où est passé l'été ?!

C'est une certitude, il est derrière nous ! Maintenant il va falloir attendre le prochain dans de longs mois...

Mais plutôt que de se lamenter sur ce qui est passé, réjouissons-nous de ce qui nous attend, et de ce que nous propose l'automne.

Moi ce que j'aime en automne, ce sont les jolies couleurs et les courges : ce que j'ai réuni dans cette recette de tarte sucrée à la courge butternut et aux épices. Un régal !! De quoi faire la transition en douceur...





Moule à fond amovible Zôdio

Recette (pour 6-8 personnes)

Pour la pâte

200g de farine complète
 100g de beurre mou
 50g de poudre de noisette
 5cl d'eau froide
 1 oeuf
 1 pincée de fleur de sel
 1 sachet de sucre vanillé
 une pincée de cannelle

Pour la garniture

500g de courge butternut
 2 oeufs
 50g de sucre complet
 50g de sucre de canne
 1 sachet de sucre vanillé
 10cl de crème liquide entière
 1 cuillère à café bombée de fécule
 le zeste d'une clémentine (ou orange ou citron)
 1/2 cuillère à café de cannelle
 1/2 cuillère à café de gingembre
 1/2 cuillère à café de muscade



Grille de présentation Zôdio

Couper la courge, ôter les graines et sans l'éplucher la cuire à la cocotte minute pendant 5mn (à partir du sifflement).
 Lorsqu'elle est cuite, elle s'épluche alors beaucoup plus facilement.
 Laisser refroidir.

Préparer la pâte brisée à la noisette à la main ou au robot.
 Mélanger dans un saladier la farine, la poudre de noisette, le sucre vanillé, le sel, la cannelle, faire un puit et ajouter le beurre mou coupé en morceaux, l'oeuf et l'eau.
 Pétrir pour obtenir un boule de pâte.
 Filmer et réserver au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180°C.

Préparer la garniture.
 Dans un robot, mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte homogène.

Etaler la pâte à tarte et en garnir un moule à tarte de 24cm. La piquer à la fourchette et verser dessus la crème à la courge.
 Cuire 45mn.
 Laisser refroidir et servir avec de la glace vanille ou de la Chantilly.

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