



## Tarte sucrée au potiron, noix de pécan, cannelle et sirop d'érable

Dessert

Pour 8 personnes

### INGREDIENTS

- 110 g de noix de pécan ou d'un mélange
- 1 cuillerée à soupe de sucre en poudre
- 300 g de morceaux de potiron
- 100 g de sucre en poudre (2 x 50 g)
- 2 cuillerées à soupe de sirop d'érable
- ½ cuillerée à café de cannelle
- 3 œufs
- 25 cl de crème entière liquide
- Les graines d'une gousse de vanille (ou 1 cuillerée à café d'extrait de vanille liquide)
- 1 pâte brisée
- Sucre glace et chantilly pour la dégustation

### RECETTE

- Préchauffer le four à 160 °C.
- Concasser grossièrement les noix, les répartir sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrer d'une cuillerée à soupe de sucre et enfourner pour une quinzaine de minutes (jusqu'à ce que les noix commencent à brunir). Réserver.
- Dans une casserole, déposer les morceaux de potiron, le sirop d'érable ainsi que 50 g de sucre et la cannelle. Faire cuire à feu moyen pendant 20 minutes en remuant régulièrement puis mixer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant.
- Dans un autre récipient, battre les jaunes et les 50 g de sucre restants jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer la purée de potiron et mélangeant énergiquement afin que les jaunes ne cuisent pas, puis ajouter la crème fraîche liquide et les graines de vanille. Transvaser le tout de nouveau dans la casserole et mixer une dernière fois. Réserver.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Etaler la pâte brisée puis en chemiser un plat beurré et fariné.
- Battre les blancs en neige et les incorporer à l'aide d'une spatule à la crème de potiron.
- Répartir les noix torréfiées sur le fond de pâte et recouvrir de crème au potiron. Enfourner pour 30 minutes à 180°C. Vérifier la cuisson en plantant la pointe d'un couteau, elle doit ressortir nette.
- Laisser refroidir avant de démouler. Eventuellement saupoudrer la tarte de sucre glace et servir avec une pointe de chantilly

### COMMENTAIRES

- **Difficulté :** facile
- **Temps de préparation :** 30 minutes
- **Temps de cuisson :** 60 minutes
- **Appréciation :** Etonnant & très réussi. Difficile de reconnaître à l'aveugle le potiron, intégré à ce dessert
- **Trucs et astuces :**

BLABLA COOKING

- *Véronique*
- *Chantal*
- *Sébastien*
- *Sandrine*

Date : 17 novembre 2017

