

Tarte épicée au potiron

Ingrédients pour 6 personnes

200 g de pâte brisée — 800 g de potiron — 3 gousses de cardamome — 2 clous de girofle — 1 lamelle de gingembre frais — un peu de noix de muscade — 1/4 de c. à café de cannelle — 2 c à s de farine de châtaignes.



Préparation

Epluchez et épépinez le potiron, découpez la chair en cubes et faites-la cuire dans un panier vapeur 45 mn. Pendant ce temps, préchauffez le four à 180°C, th 6. Beurrez un moule à tarte. Etalez votre pâte avec un rouleau à pâtisserie et garnissez-en le moule. Piquez le fond à la fourchette, recouvrez d'une feuille de papier cuisson et disposez dessus des haricots secs. Faites cuire dans le four pendant 15 mn. A la sortie du four, ôtez les haricots et le papier. Dans un mortier, broyez les épices.

Mixez la chair cuite du potiron, ajoutez-lui, les épices broyées, le sucre, la cannelle la noix de muscade et la Maïzena. Mixez en ajoutant un à un les œufs. Versez cette préparation sur le fond de tarte. Enfournez et laissez cuire 25 mn. A la sortie du four, laissez la tarte tiédir dans son moule avant de démouler et de servir.