

Pumpkin pie (tarte au potiron des Etats-Unis)

Ingrédients 6 personnes

- 150 g de sucre roux
- 1/2 c.à.c de gingembre en poudre
- 1 pâte sablée
- 1 kg de potiron pelé
- 3 oeufs
- 20 cl de lait concentré non sucré
- 1 c.à.c de cannelle
- 3 pincées de muscade
- crème chantilly (facultatif)

Préparation

Temps total: 1 h 30 min

Préparation: 45 min

Cuisson: 45 min

• ÉTAPE 1

Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).

• ÉTAPE 2

Faire cuire la chair du potiron dans l'eau bouillante et en faire une purée ; réserver.

• ÉTAPE 3

Dans un saladier, battre les oeufs et le sucre, ajouter la cannelle, la muscade, le gingembre et mélanger.

• ÉTAPE 4

Ajouter ensuite la purée et le lait concentré jusqu'à obtention d'un mélange homogène; verser ce mélange sur la pâte brisée et enfourner à 180°C (thermostat 6) pendant 15 min.

• ÉTAPE 5

Baisser la température à 165°C (th 5-6), et laisser cuire encore 30 min; laisser refroidir à température ambiante et mettre au frigo. Servir avec un peu de chantilly!