Pumpkin pie

Le classique en automne pour les gourmands.

50 Min.

Temps de préparation

180 Min.

Temps total

Ingrédients pour 4 personnes

PÂTE

200g **de farine blanche**

1 cc **de poudre à lever**

80g **de sucre**

1 pincée **de sel**

100g **de beurre, froid, en morceaux**

1 **œuf**

farine pour abaisser la pâte

billes de cuisson ou légumineuses pour cuisson à blanc

FARCE

800g **de courge, p. ex. Hokkaido, en morceaux, parée, donne env. 500 g**

1 cs **de beurre**

1 cm **de gingembre, râpé**

2 dl **de lait**

160g **de sucre**

1 1/2 cc **de cannelle en poudre**

1/4 cc **de noix de muscade, râpée**

1 pincée **de clou de girofle en poudre**

2 **jaunes d'œuf**

2 **blancs d'œuf**

1 pincée **de sel**

CE QUI EST AUSSI NÉCESSAIRE :

1 plaque de 26 cm de diamètre

Papier sulfurisé pour le fond du moule

Haricots secs ou légumineuses pour la cuisson à blanc

Voici comment faire

1 de 5

PRÉPARATION

Chemiser le fond du moule avec du papier sulfurisé et badigeonner le bord de beurre.

---

2 de 5

PÂTE

Verser la farine, la poudre à lever, le sucre et le sel dans un saladier et mélanger. Ajouter le beurre et travailler jusqu'à obtention d'une masse grumeleuse. Former un creux et ajouter l'œuf. Travailler jusqu'à obtention d'une pâte homogène, mais ne pas pétrir. Emballer dans un film et placer au froid pendant au moins 1 heure. Abaisser

env. 50 g de pâte à 33 mm pour la garniture et mettre au froid. Abaisser le reste de la pâte à env. 28,5 cm Ø sur une feuille de papier sulfurisé légèrement saupoudrée de farine. Tirer la pâte avec le papier sur une planche. Placer le moule préparé à l'envers sur la pâte et retourner avec élan. Enlever le papier sulfurisé, appuyer la pâte dans le moule, faire un bord d'env. 4 cm de haut et mettre au froid pendant 30 minutes. Piquer le fond de la pâte avec une fourchette, recouvrir la pâte de papier sulfurisé et remplir jusqu'à mi-hauteur de billes de cuissons ou de légumineuses.

---

3 de 5

CUISSON

Faire cuire à blanc pendant 15 à 20 minutes au milieu du four préchauffé à 200°C (chaleur supérieure et inférieure). Enlever le matériel de remplissage et faire cuire encore pendant env. 5 minutes. Sortir la plaque de cuisson et laisser refroidir la pâte dans le moule.

---

4 de 5

FARCE

Faire revenir pendant env. 5 minutes la courge dans le beurre chaud en remuant et ajouter le gingembre. Déglacer avec le lait, ajouter le sucre et toutes les épices, couvrir et faire mijoter à petit feu pendant env. 10 à 12 minutes. Laisser refroidir et réduire finement en purée. Incorporer le jaune d'œuf dans la purée. Battre le blanc d'œuf avec le sel et incorporer soigneusement le blanc battu dans la purée. Verser sur la pâte et répartir de manière uniforme. Faire des formes à volonté avec la pâte mise au froid et les placer sur la farce.

5 de 5

CUISSON

Faire cuire pendant 50 à 55 minutes dans la partie inférieure du four préchauffé à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure) et laisser refroidir pendant 10 minutes en laissant la porte du four ouverte. Sortir et laisser refroidir sur une grille à gâteau.

Servir avec de la crème fouettée.