

# Pumpkin pie



QUANTITÉ

6 personnes



PRÉPARATION

25 minutes



REPOS

Non



CUISSON

45 minutes

## CE QU'IL VOUS FAUT :

### PÂTE À TARTE

- 200g de farine
- 100g de beurre
- 30g de cassonade
- 40ml d'eau tiède
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 1 pincée de sel

### CRÈME À LA CITROUILLE

- 400g de potiron épluchée
- 3 œufs
- 1 jaune d'œuf
- 120g de cassonade
- 250ml de crème d'amande
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1/2 cuillère à café de gingembre moulu
- 1/2 cuillère à café de noix de muscade



### PRÉPARATION DE LA PÂTE À TARTE

Dans un saladier, versez la farine, le beurre, la cassonade, la cannelle et le sel et mélangez à la main jusqu'à obtenir une texture sableuse.

Ajoutez l'eau et mélangez encore jusqu'à former une boule de pâte.

### PRÉPARATION DE LA CRÈME À LA CITROUILLE

Coupez votre potiron en cubes et faites-le cuire pendant 15 minutes dans une casserole d'eau bouillante. Égouttez-le bien et réduisez-le en purée bien lisse avec un mixeur.

Dans un saladier, versez la purée de potiron.

Ajoutez les œufs, le jaune d'œuf et la cassonade et mélangez.

Ajoutez la crème d'amande et les épices et mélangez bien jusqu'à obtenir un appareil homogène.

Préchauffez votre four à 180°C.

Étalez votre pâte à tarte et déposez-la au fond de votre moule à tarte.

Piquez le fond avec une fourchette.

Versez la crème à la citrouille sur la pâte. Faites cuire au four pendant 45 minutes à 180°C.

Laissez-la refroidir avant de la déguster.