

## recette sucrée

# PUMKIN PIE (TARTE À LA CITROUILLE) CRUMBLE AUX NOIX

⌚ 35 minutes

🕒 45 minutes

👥 8 personnes

### Ingredients

#### La pâte sucrée

130 g de margarine  
30 g de sucre de bouleau (ou 50 g de sucre glace)  
50 g de poudre d'amandes  
20 g d'arrow root (ou de fécule de maïs)  
1/2 sachet d'agar agar (facultatif)  
200 g de farine (ici : 100g de farine de blé bise T65 et 100g de farine de petit épeautre)  
45 g de sirop d'érable  
40 g de lait végétal (ici : de noisettes)

#### La garniture

500 g de potimarron cru et non épluché (ou 400 g de purée de citrouille)  
200 ml de crème de coco  
90 g de miel  
2 oeufs  
20 g d'arrow root  
20 g de sucre rapadura  
5 g de sucre vanillé  
1 cc. de cannelle  
1 cc. d'épices à pain d'épices

### Préparation

*Commencer par préparer la pâte.*

Dans le bol d'un robot ou dans un saladier, réunir la margarine découpée en dés avec le sucre, la poudre d'amandes, l'arrow root, la farine et l'agar agar (facultatif). Mélanger jusqu'à obtenir un mélange sablé. Ajouter ensuite le sirop d'érable et le lait végétal choisi. Pétrir jusqu'à obtenir une boule homogène (ne pas hésiter à la former avec les mains si elle ne se forme pas au robot).

Réserver au frais durant 1h30 à 2h00. Cela facilitera l'étalage au rouleau par la suite.

*Pendant ce temps-là, préparer la garniture.*

Couper le potimarron en morceaux, en prenant soin de retirer les graines et les éventuelles irrégularités sur la peau. Faire cuire 500 grammes de potimarron à la vapeur ou dans de l'eau bouillante durant 20 minutes.

Une fois le temps de cuisson terminé, passer le potimarron sous l'eau froide et bien l'égoutter. Le placer ensuite dans le bol d'un mixeur et le réduire en une purée lisse. Récupérer l'entièreté de la purée et la transvaser dans le bol d'un robot ou dans un saladier.

Incorporer la crème de coco, le miel et les oeufs. Bien mélanger au fouet, avant d'ajouter l'arrow root, les sucres et les épices. Mélanger à nouveau afin d'obtenir un résultat homogène. Réserver au frais, le temps que la pâte sucrée soit prête.

Une fois le temps de repos écoulé, sortir la pâte du frigo et l'étaler au rouleau entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Faire en sorte d'obtenir un cercle +/- homogène. Foncer ensuite la pâte dans un moule à tarte et bien appuyer pour que les bords collent. Découper les surplus de pâte et les replacer dans le fond de tarte en appuyant bien. Laisser à nouveau reposer 30 minutes au frigo.

Préchauffer le four à 180 degrés. Précuire la pâte à vide durant 10 minutes. Lorsque le temps est écoulé, récupérer le fond de tarte et augmenter le four à 220 degrés.

Sortir la garniture au potimarron du frigo et la transvaser dans son entièreté dans le fond de tarte. Bien l'étaler pour obtenir une surface lisse et homogène. Sa texture étant assez liquide, cela devrait se faire de manière naturelle. Enfourner ensuite pour 20 minutes.



≡ recette sucrée ≡

## PUMKIN PIE (TARTE À LA CITROUILLE) CRUMBLE AUX NOIX (SUITE)

⌚ 35 minutes

🕒 45 minutes

🍴 8 personnes

### Ingredients

#### Le crumble

75 g noix de noix de pecan

75 g de noix

25 g de farine (ici : farine de châtaigne)

25 g de poudre d'amandes

1 cc. de cannelle en poudre

25 g de sirop d'érable

### Préparation

Préparer finalement le crumble aux noix.

Dans un saladier, mélanger la farine, la poudre d'amandes et les noix avec la cannelle. Ajouter finalement le sirop d'érable et remuer avec une spatule en bois. L'idée est que le mélange soit légèrement collant et sablonneux à la fois.

Une fois les 20 premières minutes de cuisson écoulées, sortir la tarte du four. Baisser la température du four à 180 degrés. Répartir le crumble sur la tarte de façon homogène. Poursuivre ensuite la cuisson durant 15 minutes.

Sortir la tarte du four - pour la dernière fois :) - et la laisser refroidir une dizaine de minutes dans le moule. La démouler ensuite et la déposer sur une grille jusqu'à ce qu'elle soit complètement refroidie.

Déguster tel quel ou accompagné de crème fraîche si désiré (mais elle est délicieuse comme ceci !). Conserver au frais jusqu'à 4 jours.

