

# Une recette de tarte à la citrouille de Céline

C'est une recette américaine les proportions sont notées en "cup" que l'on trouve assez facilement maintenant même chez Gifi

1 cup = 230 g



La photo est issue du net

## Ingrédients

- 3 oeufs
- 1/3 cup de sucre en poudre
- 1/3 cup de sucre cassonade
- 2 cups de purée de citrouille (prendre 500g de citrouille et les cuire à la vapeur, puis réduire en purée, laissez refroidir)
- 1 cuil à café de gingembre
- 1 cuil et demi de cannelle en poudre
- 1/2 cuil de clou de girofle écrasé (attention c'est assez fort !)
- 1/2 cuil de 4 épices
- 1/4 de cuil de cardamome
- 1 pincée de sel
- 3/4 de cup de crème épaisse
- 3/4 de cup de crème liquide
- 1 pâte brisée (faite maison c'est meilleur)
- Noix de pékans pour la déco (je dispose des amandes effilées sur toute la surface de la tarte)

Préchauffez le four à 230 ° C

Battre les œufs et le sucre, puis ajoutez la purée de citrouille, puis ajoutez les épices, le sel et les 2 crèmes.

Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène

Abaissez la pâte brisée

Ajoutez la préparation

Mettre au four pendant 8 min à 230 ° C puis baissez la température à 160 et laissez cuire 45 min

A la sortie du four placez les noix de pékans tout autour de la tarte et faire une fleur au centre pour la déco

A déguster froid

*C'est surprenant à la première bouchée, mais on s'y fait vite et on a tendance à se resservir !!!*

**Céline**

**Larressore, avril 2012**