



Pumpkin Pie (Tarte à la Citrouille)

Retrouvez toutes nos infos sur <https://federationseniorsmoselle.fr/>

Ingrédients pour 6 personnes

Pour la pâte brisée

250 g de farine
125 g de beurre froid en dés
1 pincée de sel
50 ml d'eau froide

Pour la garniture :

400 g de purée de citrouille ou potiron
2 œufs
150 ml de crème liquide
100 g de sucre brun (cassonade)
1 c. à café de cannelle
½ c. à café de gingembre moulu
¼ c. à café de noix de muscade
1 pincée de clous de girofle moulus
(optionnel)
1 pincée de sel

Préparez la pâte :

Mélangez la farine, le sel et le beurre du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sableuse.

Ajoutez l'eau froide et forme une boule.

Filmez et laissez reposer 30 min au frais.

Étalez ensuite la pâte et foncez un moule à tarte.

Préchauffez le four à **200°C**.

Préparer la garniture

Dans un grand bol, mélangez la purée de citrouille préalablement cuite et mixée, les œufs, la crème, le sucre, les épices et le sel.

Fouettez jusqu'à obtenir un mélange lisse.





Pumpkin Pie
(Tarte à la citrouille)



Versez le mélange sur la pâte.

Cuire **15 minutes à 200°C**, puis baisser à **180°C** et cuire encore **35–40 minutes**.

La garniture doit être prise mais encore légèrement tremblotante au centre.

Laisser refroidir complètement avant de servir — c'est essentiel pour que la tarte se tienne bien.

Le truc en plus :

Servez avec de la crème fouettée ou une boule de glace vanille. Vous pouvez remplacer les épices par 1 cuillère de « pumpkin spice » si vous en avez.

