

Pumpkin pie (Tarte au potiron)

Pour 8 Personne(s)



Temps de préparation : **25 min**



Temps de cuisson : **1 h 20**



Temps de repos : **20 min**

Ingrédients

- *Pour la pâte : -- farine : 200 g
- beurre ou margarine : 100 g
- eau froide : 2 c. à soupe
- sucre en poudre : 25 g
- oeuf : 1
- sel : 1 pincée
- *Pour la crème au potiron : -- purée de potiron : 500 g
- sucre roux : 125 g
- cannelle en poudre : 1 c. à café
- gingembre en poudre : 1 c. à café
- muscade en poudre : c. à café
- sel : 1 pincée
- beurre : 1 noix
- lait concentré non sucré : 300 ml
- oeuf : 2



Préparation :

Pour obtenir de la purée de potiron coupez la chair en cube et faites-la cuire à feu doux avec très peu d'eau et une noix de beurre pendant 20 min.

Ensuite il ne vous reste plus qu'à écraser le tout pour obtenir de la purée.

Préchauffez votre four th.8 (240°C).

Préparez la pâte :

Versez la farine tamisée dans un saladier.

Coupez le beurre (ou la margarine) en dés et ajoutez-les à la farine ainsi que le sel et le sucre.

Travaillez la préparation à la main jusqu'à l'obtention d'un mélange léger ayant la consistance de miettes de pain.

Ajoutez petit à petit l'eau et l'œuf légèrement battu tout en tournant la pâte avec la lame d'un couteau.

Travaillez la pâte avec les mains pour former une boule.

Mettez-la dans un sac en plastique et laissez-la reposer 20 min au réfrigérateur.

Préparez la crème au potiron :

Dans un saladier, mélangez le sucre roux, la cannelle, le gingembre, la muscade, le sel, la purée de potiron, le lait concentré et les œufs.

Battez le tout afin d'obtenir un mélange lisse et sans grumeaux.

Beurrez un plat à tarte de 22 cm de diamètre.

Étalez la pâte et garnissez-en le plat en la faisant bien monter sur les bords.

Coupez l'excédent avec un couteau.

Recouvrez les bords de la tarte de lamelles de papier aluminium afin qu'elle ne brûle pas à la cuisson.

Versez la crème au potiron et mettez au four pendant 10 min.

Puis, réduisez la température th.5 (150°C), et laissez cuire encore 50 min.

15 min avant la fin de la cuisson, ôtez les lamelles de papier aluminium afin que les bords de la tarte blondissent.

La tarte est cuite lorsque que la lame d'un couteau plantée au centre ressort sèche.

Servez tiède pour conserver toute la saveur.



Gratin de potiron aux tomates

Pour 6 Personne(s)

 Temps de préparation : 15 min  Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients

- potiron : 1 quartier
- tomate séchée : 6
- gruyère râpé : 100 g
- cumin en poudre : 0.5 c. à café rase
- huile
- sel, poivre



Préparation :

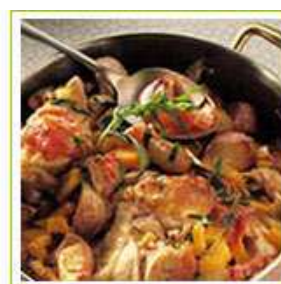
Epluchez le potiron, coupez-le en petits cubes et placez-les dans le panier d'un cuit-vapeur. Posez le panier sur une casserole adaptée remplie d'eau à moitié, couvrez et faites cuire jusqu'à ce que le potiron soit tendre.
Préchauffez le four position gril.
Huilez un plat à gratin.
Mettez les cubes de potiron dans le plat. Salez et poivrez, saupoudrez-les de cumin.
Posez les tomates séchées par dessus et parsemez de gruyère râpé. Enfourez et faites gratiner.
Servez dès la sortie du four avec une salade verte assaisonnée à l'huile de noix.

Poulet au potiron

Pour 4 Personne(s)  Temps de préparation : 20 min  Temps de cuisson : 1 heure

Ingrédients

- 1 poulet fermier coupé en morceaux
- 300 g de pulpe de potiron
- 4 tranches de lard fumé
- 4 gousses d'ail
- 1 dl de vin blanc sec
- 2 échalotes
- 2 brins d'estragon
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre



Préparation :

Pelez l'échalote et l'ail et hachez-les.
Coupez chaque tranche de lard en 4 morceaux. Coupez le potiron en petits cubes.
Faites chauffer l'huile dans une sauteuse et mettez-y à dorer le lard. Réservez sur un plat.
Mettez à dorer le potiron et réservez avec le lard.
Mettez à dorer les morceaux de poulet.
Ajoutez l'ail et l'échalote et faites dorer en remuant.
Versez alors le vin et laissez réduire à feu vif quelques instants.
Baissez le feu, salez, poivrez, couvrez et laissez cuire à feu doux, en remuant de temps en temps.
Au bout de 40 min, ajoutez le lard, le potiron et l'estragon.
Mélangez délicatement et prolongez la cuisson 10 min.
Servez chaud.