

Pumpkin pecan pie

par Cecilecooks



Réalisation : la pâte (10 min), les fond aux noix (5 min), étaler la pâte (10 minutes), l'appareil (15 minutes)

Cuisson : 30 à 35 minutes + 15 minutes pour les noix

Repos : 20 minutes pour la pâte

Quantité : une tarte pour 6 personnes

Difficulté : 1

Ingrédients :

Pour la pâte

195 gr de farine

1 c. à soupe de sucre glace

1 belle pincée de sel

100 gr de beurre froid coupé en petits cubes

3 à 4 c. à soupe d'eau

Pour le fond aux noix

110 gr de noix de pécan / noisettes / amandes

1 c. à soupe de sucre semoule

Pour la garniture

300 gr de morceaux de potiron/potimarron/courge butternut

50 gr de sucre en poudre

3 c. à soupe de sirop d'érable

1 c. à café de cannelle

3 œufs

250 gr crème liquide

facultatif : les graines d'une gousse de vanille

Pour la finition

100 gr de Philadelphia et 10 gr de sucre glace

et/ou du sucre glace

Procédé :

Pour la pâte

1 - Mélanger la farine, le sucre glace et le sel. Incorporer le beurre froid en travaillant la pâte du bout des doigts ou avec la feuille du robot.

2 - Ajouter l'eau froide. Pétrir jusqu'à ce que la pâte forme une boule, mais ne pas trop insister non plus. Former une boule, bien l'aplatir. La filmer et réserver au réfrigérateur pour au moins 20 minutes.

Pour le fond aux noix

3 - Préchauffer le four à 160°C en chaleur tournante. Mélanger 1 cuillère à soupe de sucre avec les fruits secs et déposer ce mélange sur une plaque recouverte de papier cuisson.

4 - Enfourner pour 15 minutes : les noix sont prêtes à sortir du four lorsqu'elles sont dorées et une douce odeur embaume la cuisine. Sortir du four et réserver à température ambiante.

Pour l'appareil (partie 1)

5 - Couper le potiron/courge en gros cubes. Les déposer dans une casserole avec le sirop d'érable et la cannelle. Faire cuire à feu doux/moyen pendant 20 minutes en remuant

régulièrement pour que le potiron ne brûle pas. Quand l'ensemble est cuit, le mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.

Attention : de mon côté, j'avais cuit ma courge butternut avec un fond d'eau la veille, parce que je voulais me faire de la soupe. Juste avant d'écraser et de mixer ma courge cuite en portage, j'ai prélevé 300 gr de morceaux de potiron cuits mais bien fondant. Et je l'ai mixé avec le sucre, la cannelle et le sirop d'érable.

6 - Dans deux autres cul de poule/saladier, séparer le blanc des jaunes d'œuf. Dans le cul de poule contenant les jaunes, ajouter les 50 g de sucre restants et mélanger immédiatement au fouet, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

7 - Ajouter à ce mélange la purée de potiron/sirop d'érable/cannelle et mélanger au fouet tout de suite pour que le potiron chaud ne cuise pas les jaunes d'œufs. Ajouter la crème liquide.

Attention : ajouter éventuellement maintenant les graines d'une gousse de vanille fendue en deux et gratter.

8 - Mettre ce mélange dans une casserole, mixer encore une dernière fois si besoin et chauffer la préparation pour la cuire à la nappe avec une spatule ou une cuillère en bois.

Cuire à la nappe : cuire une préparation dans une casserole en mélangeant et en réalisant un 8 avec une spatule ou une cuillère en bois, jusqu'à ce que la préparation nappe la spatule. Quand on est entre 82-84°C (cuisson est terminée), on peut tracer un trait avec le doigt sur la spatule qui reste, sans couler. Au delà de 85°, les jaunes coagulent et forment une belle omelette, il vaut mieux s'arrêter avant donc.

Attention : si malgré tout, vous avez trop chauffé l'appareil et que vous voyez des morceaux se former, filtrer à l'aide d'un chinois/d'une passette et mixer à nouveau au mixeur plongeant.

9 - Transférer la préparation dans un cul de poule propre et réserver à température ambiante.

Pour le fond de tarte

10 - Étaler la pâte au rouleau à pâtisserie en farinant légèrement le plan de travail, jusqu'à obtenir une épaisseur d'environ 2mm. Graisser le moule à tarte ou le cercle et foncer la pâte. Pour la technique du fonçage de tarte, c'est [ici](#).



11 - Préchauffer le four à 180°C à chaleur tournante.



Pour l'appareil (partie 2)

12 - Monter les blancs en neige et lorsqu'ils se tiennent bien, qu'ils sont mousseux, les incorporer à l'appareil au potiron à l'aide du fouet, délicatement.



13 - Répartir les noix torréfiées et sucrées sur le fond de pâte. Recouvrir de l'appareil à potiron.

14 - Enfournier immédiatement pour environ 30 minutes. La tarte est cuite quand la lame d'un couteau qu'on y plante ressort propre !

15 - Réserver à température ambiante jusqu'à ce que la tarte soit refroidie.

16 - Saupoudrer la tarte de sucre glace et servir éventuellement avec un mélange de Philadelphia à peine sucré au sucre glace.

Attention : pour la chantilly, il faut monter au fouet de la crème fleurette avec 10% du poids de crème en sucre glace.



Coup de fouet

- vous n'aimez pas / êtes allergiques aux noix ? N'en mettez pas !

- pour une version sans gluten, remplacez la farine de blé par un mélange de farine de riz et de farine de maïs.