

TARTE à LA BUTTERNUT

PAR Geneviève



Ingrédients :

- Un fond de tarte en pâte sablée (*le mien pour cette recette 50% farine de petit épeautre 50% farine blanche et beurre ½ sel un peu d'eau tiède*)
- 400G DE PULPE DE BUTTERNUT
- 250 G SUCRE ROUX
- 2 ŒUFS
- 2 VERRES DE LAIT
- 10CL CREME EPAISSE
- 1 C à CAFE CANNELLE ET 1 DE GINGEMBRE POWDRE
- ZESTE ORANGE RAPE
- AGAR-AGAR

Préparation:

Faire cuire la courge en gros dés, à la vapeur, égoutter soigneusement (*au besoin la faire dessécher un peu*), réduire en purée.

Ajouter à cette purée les jaunes d'œufs, le lait, les épices, l'agar-agar et porter à ébullition en remuant.

Laisser refroidir.

Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel, y incorporer le sucre roux petit à petit

Incorporer à la purée refroidie, la crème, le zeste d'orange, les blancs.

Faire pré-cuire le fond de tarte au moins 15' avec des haricots ou autre poids (*il faut un fond bien doré et bien cuit !*)

Quand le fond de tarte est refroidi, garnir avec la préparation et garder au frais jusqu'à lendemain.

