

Tarte à la citrouille



Par
personne

➔ 15 minutes de préparation

➔ 1 h 10 de cuisson

➔ Pour 8 personnes

450 g de citrouille ■

½ boîte de lait concentré non sucré

1 œuf battu ■

100 g de vergeoise blonde

½ cc de cannelle moulue

½ cc de gingembre en poudre

3 feuilles de pâte filo (80 g)

1 cc de sucre glace pour décorer

3x blue sur l'autre

1 Déposez la citrouille dans une casserole et recouvrez d'eau froide. Couvrez, portez à ébullition et faites cuire 30 minutes. Égouttez bien et passez au presse-purée.

2 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Versez le lait dans un saladier avec l'œuf, le sucre et les épices et mélangez à la fourchette. Ajoutez la citrouille et mélangez bien.

3 Dans un petit moule à tarte (23 cm de diamètre), déposez les feuilles de pâte filo en laissant dépasser les bords. Repliez les côtés qui dépassent en laissant un peu de marge.

4 Versez la crème à la citrouille sur la pâte et enfournez 35 à 40 minutes. La tarte doit être dorée et ferme au toucher. Recouvrez la tarte avec du papier d'aluminium si elle brunit trop.

5 Laissez refroidir 10 minutes, retirez du moule. Saupoudrez de sucre glace avant de servir.