

# La fameuse Tarte à la courge de Josée

Recette pour 4



## Description

Une recette de famille réconfortante que nous transmet généreusement la maman de notre chef Philippe! Mmmmh...!

## L'astuce du chef

Le repos de la pâte Brisée est essentiel, cela lui permettra de garder sa forme lors de la cuisson. Elle sera aussi moins élastique quand vous passerez avec votre rouleau pour l'étendre.

## Ingrédients

### Pâte Brisée

- 200 Gr Farine
- 125 Gr Beurre
- 15 Gr Sucre
- 30 Ml Lait
- 2 Pincée(s) Fleur de sel
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf

### Purée de courge

- 1 Unité(s) Courge poivrée
- 2 Unité(s) Oeuf
- 0.50 Tasse(s) Crème de table 18%
- 0.50 Tasse(s) Cassonade
- 0.25 Tasse(s) Sucre
- 1 Cuil. à thé Extrait de vanille
- 1 Cuil. à thé Cannelle
- 0.25 Cuil. à thé Gingembre moulu
- 0.25 Cuil. à thé Noix de muscade

## Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

### Pâte Brisée

Dans la cuve de votre robot, muni du crochet, mélangez le beurre en pommade avec le sucre, le sel et la farine. Vous devez obtenir une texture sableuse, ajoutez ensuite le jaune d'oeuf, puis le lait.

Façonnez légèrement votre boule de pâte à la main, écrasez-la délicatement avec la paume de la main. Enveloppez votre pâte dans un film alimentaire, laissez-la reposer au frigo durant un minimum de 30 minutes.

Il ne vous reste plus qu'à l'étaler à la grandeur de votre cercle à tarte si c'est le cas.

## Purée de courge

Coupez 1 courge poivrée d'hiver en deux et faites-la cuire au four, la peau vers le haut, à 400°F durant 1h ou jusqu'à ce que la chair soit bien cuite.

Passez la chair au robot culinaire ou encore mieux au blender! Une purée lisse est de mise.

Ensuite, en s'assurant que notre purée est tempérée, incorporez les oeufs battus avec le sucre ainsi que la cassonade, puis le restant des ingrédients.

Façonnez votre pâte brisée classique ou une pâte à tarte simple du marché dans un moule à tarte.

Déposez-y doucement le mélange jusqu'à ras bord. La texture de l'appareil devrait être opaque, homogène et dense.

Cuire au four à 400°F pendant 1 heure ou jusqu'à ce que le centre de la tarte puisse être piqué avec un cure-dent sans que celui-ci ne retienne de mélange - comme un gâteau soufflé.

Dégustez!

**Bon appétit!**