Tarte à la courge muscade (façon pumpkin pie)

Bonjour à toutes et tous

Quand on parle de courge ou de potiron il y a une dessert auquel on pense tous et toutes : la tarte au potiron ou pumpkin pie. C'est un dessert que je souhaitais depuis longtemps réaliser. Les courges font des merveilles en dessert en apportant leur saveur douce et sucrée, un moelleux incomparable aux gâteaux/biscuits, et donnent une connotation automnale et réconfortante (et rare !) aux préparations sucrées.

J'ai trouvé une recette (« originale ?) » dans le Larousse de la cuisine du Monde, puis l'ai tentée avec une courge musquée de Provence issue du jardin. Cette courge de la taille d'un potiron, une peau orange cuivré ou verte, se se plaît à la chaleur et particulièrement dans notre belle Provence. Elle a la même texture que le potiron mais une fois cuisinée, elle apporte une petite note de noix de muscade très appréciable dans les plats salés ou sucrés.

A la cuisson les odeurs de cuisson présageaient une excellente dégustation.. mais en fait cette tarte à la courge sucrée-épicée a eu un succès mitigé : les petits gourmands et moi même nous sommes régalés car la purée de courge sucrée/épicée offre un mélange de saveurs vraiment délicieux, avec des notes de caramel et de cannelle. Mais pou les amateurs de dessert « de chez nous » l'originalité surprends et conduit au « oui mais la courge en dessert, en plus épicée, c'est pas mon truc ».

Étant néanmoins sûre de la refaire, je voulais partager cette idée-recette avec vous. En espérant qu'elle vous tente !



Tarte courge muscade épicée

Recette : Tarte à la courge muscade façon pumpkin pie

Saison de la recette : Octobre à Février

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes (+15/20 minutes de cuisson de la

courge)

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 1 pâte brisée sucrée maison ou non
- 1 kg de courge muscade (soit 800 g de chair) (cf. 2)
- 2 œufs
- 80 g de sucre vergeoise + 80 g de sucre roux (cf. 1)
- 150 ml de crème liquide
- 1 cuillère à café de 4 épices
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 1/2 cuillère à café de gingembre en poudre
- Sel

Réalisation

- Lavez votre courge, retirez les graines puis épluchez la. Faites la cuire soit à la vapeur soit dans une poêle avec un fond d'eau pendant 20-25 minutes, le temps qu'elle soit fondante. Réduisez la en purée.
- Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre.
 Mélangez avec la crème, les épices et le sel.
- Incorporez la purée de courge et homogénéisez.
- Foncez votre moule à tarte avec votre pâte puis piquez là à la fourchette. Versez dedans la purée de courge sucrée.
- Enfournez cette tarte pour 45 minutes à 180°C.

Dégustez cette tarte courge muscade tiède ou à température ambiante.

Astuces:

• Sur les sucres (1) : le sucre vergeoise permet

- d'apporter à la tarte un petit goût de caramel. Si vous n'en disposez pas, remplacez par du sucre roux.
- Sur les courges (2) : Variez la courge en privilégiant des courges riches en eau comme le potiron ou la courge blue hubbard.
- Servez éventuellement avec un peu de crème fouettée.
- Conservez cette tarte courge muscade au frais, jusqu'à 49h.