

Tarte à la courge muscade (façon pumpkin pie)

Bonjour à tous et toutes,

Je vous propose de poursuivre notre semaine « *spéciale courges diverses et variées* » avec une recette sucrée. Après tout, mercredi c'est le jour des enfants, donc autant (se) faire plaisir ☐

Quand on parle de courge ou de potiron il y a un dessert auquel on pense tous et toutes : la *tarte au [potiron](#)* ou *pumpkin pie*. La tarte sucrée à la courge 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 en s'associant bien avec d'autres petits délices que sont les épices ou les noisettes. Elles donnent une connotation automnale et réconfortante (et rare !) aux préparations sucrées. En fait, le plus complexe a été de convaincre mes gourmands que la courge pouvait elle aussi finir en [tarte sucrée](#), que ce n'était pas hyper saturé en épices, ou encore que cette « *tarte d'Amérique devait être fadasse* » (je cite).

J'ai trouvé une recette (« originale ? ») dans le [Larousse de la cuisine du Monde](#), puis l'ai tentée.. non pas avec le classique potiron mais avec une **courge musquée de Provence** issue du jardin. Si vous ne connaissez pas, c'est une courge de la taille d'un potiron, une peau orange cuivré, possédant parfois des notes de vert. Comme son nom l'indique, c'est une courge qui 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.

Bref, revenons à notre tarte ☐

Après réalisation, les odeurs de cuisson présageaient une excellente dégustation.. Mais en fait, elle cette tarte à la courge sucrée-épicée a eu un succès mitigé : les petits gourmands ont demandé direct une deuxième petite part, mais les amateurs de dessert « de chez nous » ont trouvé les saveurs « originales oui mais la courge en dessert, en plus épicée, c'est pas mon truc ». De mon côté, je m'en suis profondément régalée : la purée de courge sucrée/épicée offre un mélange de saveurs vraiment délicieux, avec des **notes de caramel et de cannelle**, la tarte courge muscade est à la fois **fondante/croquante** et le tout forme un dessert très réconfortant. J'ai hâte de pouvoir la refaire ☐

En attendant, je vous partage cette idée-recette. En espérant qu'elle vous tente !

Pour rappel, vous pouvez retrouver tous les billets de la semaine spéciale

courge :

- [Purée de courge Blue Hubbard à la sauge](#)
- [Tarte à la courge muscade façon pumpkin pie](#)
- [Potiron turban ou potiron giraumon farci lardons et chèvre](#)
- [Synthèse & Astuces pour cuisiner les courges](#)





~~~~

## Recette : Tarte courge muscade (façon pumpkin pie)

Saison de la recette : Octobre -> Février

Temps de préparation : 20 minutes

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

### Ingrédients

Pour 1 tarte familiale :

Pour la pâte

- 1 pâte Brisée sucrée
- Ou si vous souhaitez la réaliser, consultez [>> Page recettes de base <<](#)

Pour la garniture

- 1 kg de [courge muscade](#) (soit 800 gr de chair) (\*\*)
- 2 œufs
- 80 gr de sucre vergeoise (\*) + 80 gr de sucre roux
- 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

1. 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.
2. Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre. Mélangez avec la crème, les épices et le sel.
3. Incorporez la purée de courge et homogénéisez.
4. Foncez votre moule à tarte avec votre pâte puis piquez là à la fourchette. Versez dedans la purée de courge sucrée.
5. Enfournez cette tarte pour 45 minutes à 180°C.

Dégustez tiède ou à température ambiante.



## Astuces

- Sur les sucres (\*) : 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 (\*\*): 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.

~~~~~

Suggestions Maison : Autres idées de desserts aux courges & potirons

[Marbré potiron chocolat](#)

[Verrines pomme potiron amande](#)



~~~~~