

Tarte à la courge muscade (façon pumpkin pie)

Bonjour à toutes et tous

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**. 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 plaît à la chaleur et particulièrement dans notre belle Provence. Elle a la même texture que le potiron mais une fois cuisée, 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 pour les amateurs de dessert « de chez nous » l'originalité surprend 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.
-