

. Tarte halloween à la courge et au chocolat .



Ingédients pour 6 personnes :

<u>Pour la pâte brisée :</u>	<u>Pour la garniture :</u>	<u>Pour la ganache :</u>
- 1 jaune d'œuf	- 1 gros œuf	- 20 cl de crème liquide
- 150 g de beurre	- 130 g de crème fraîche	- 200 g de chocolat noir pâtisier
- 200 g de farine	- 3 c.à.s de sucre	
- 50 g d'amandes en poudre	- 500 g chair de courge potiron	
- 80 g de sucre glace	- Cannelle	

- Dans un saladier tamiser la poudre d'amande, la farine et le sucre, ajouter le jaune d'œuf, mélanger
- Ajouter progressivement le beurre ramolli et détaillé en petit dés, bien pétrir à la main
- lorsque la pâte forme une boule uniforme qui se détache des bords, la placer au réfrigérateur
- Au bout d'une heure la sortir, la laisser 15 minutes à température ambiante avant de la travailler
- Placer la pâte entre 2 feuilles sulfurisées et l'étaler au rouleau à pâtisserie
- Dans un petit moule placer la feuille sulfurisée et la pâte
- Recouvrir de papier sulfurisé et haricots secs. Cuire à blanc la pâte au four th. 6 pendant 15 minutes
- Sortir du four, laisser refroidir. Pendant ce temps, peler, égrainer et nettoyer la courge
- Dans une casserole remplie d'eau à ébullition cuire les morceaux de courge pendant 25 minutes
- Réduire en purée (avec ou sans mixeur plongeant), puis ajouter la crème, le sucre et l'œuf
- Verser cette purée sur la pâte brisée précuite, enfourner pour 30 minutes à 180°C th. 6 en surveillant
- Une fois cuite et refroidie à température ambiante, placer la tarte au réfrigérateur
- Préparer la ganache au chocolat en faisant bouillir la crème et le chocolat fondu, en mélangeant bien
- Placer ce chocolat fondu chaud sur la tarte à la courge, laisser refroidir et laisser une nuit au réfrigérateur

Astuces :

- Pour une saveur de courge intacte, je n'ai pas mis de sucre, mais après vous pouvez en mettre jusqu'à 3 c.à.s selon vos goûts et la saveur de la courge
- En achetant la / les courge(s) prévoir davantage que l'indication de la recette car après la peau, les pépins et les filaments filandreux il reste bien moins de courge. Au pire le gâteau sera plus épais avec une douce saveur de courge. Pour obtenir 500 g de chair, j'avais acheté pour 850 g de courge
- La ganache comme la pâte peuvent être parfumées avec des arômes et aromates (pavot, orange ...)
- Potiron chocolat est un mélange osé, pour plus de sécurité vous pouvez utiliser un potimarron, plus doux et sucré

