

Tarte au Potimarron sauce caramel

POK_ Tarte au Potimarron sauce caramel

Ingrédients pour 6 personnes :

Pâte: 250 gr de beurre, 125 gr de sucre glace, 50 gr de poudre d'amandes, 1 pincée de sel, 500 gr de farine, 2 oeufs.

Garniture: 150 gr de Potimarron, 75 gr de beurre, 4 jaunes d'oeufs, 1 oeuf entier, 30 gr de sucre, rhum, zestes de citron.

Sauce caramel: 50 gr de sucre, 5 cl d'eau, 8 cl de crème fraîche, 1/2 cuil. à café de café moulu.

Préparation:

Réalisation de la pâte: Mélangez le beurre, le sucre, la poudre d'amandes, le sel et la farine.

Malaxez du bout des doigts et incorporez les oeufs afin d'obtenir un mélange homogène.

Laissez reposer 1 h.

Étalez la pâte dans un moule à tarte et couvrez d'aluminium recouvert de riz ou de semoule et enfournez à 200°C 1/4 d'heure.

Pour la garniture: Faites cuire le Potimarron à la vapeur 30 mn, récupérez la pulpe et faites fondre dans le beurre quelques minutes.

Battez les oeufs, le sucre, le rhum et les zestes de citron jusqu'à obtenir une crème fluide et onctueuse.

Incorporez ce mélange au Potimarron et garnissez le fond de tarte.

Enfournez à 200°C pendant 8 mn.

Attention! Respectez bien le temps de cuisson afin de conserver toute la saveur de la tarte, l'intérieur ne devant pas être totalement cuit.

Réalisation de la sauce: Faites caraméliser le sucre avec l'eau.

Lorsque le caramel fonce, déglacez avec la crème fraîche.

Remuez, ajoutez le café et laissez refroidir.

Servez tiède, accompagnée de la sauce.