THE J.M. SMUCKER Co

Tarte à la citrouille classique

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
50 mins	1 hr 10 mins	8	N/A

Ingredients

- **Croûte à tarte simple :**
- 1 1/3 tasse (325 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood®**

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1/2 tasse (125 mL) de shortening tout végétal, très froid
- 3-6 c. à table (45-90 mL) d'eau glacée
- **Garniture :**
- 1 3/4 tasse (425 mL) de purée de citrouille pure
- 1 tasse (250 mL) de cassonade, tassée
- 2 œufs
- 2 c. à table (30 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood®**
- 1 c. à thé (5 mL) de cannelle
- 1/2 c. à thé (2 mL) chacun de gingembre moulu et de muscade moulue
- 1/4 c. à thé (1 mL) de clou de girofle moulu
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1 boîte (354 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier, 2 % ou sans gras

Directions

Step 1:

Croûte à tarte : mélanger la farine et le sel dans un grand bol à mélanger.

La farine provenant directement du sac peut être compactée. Pour la desserrer, sortez-la du sac à l'aide d'un contenant ou d'une cuillère avant de la mettre dans votre tasse à mesurer. Ceci vous aidera à obtenir une mesure plus précise. Égalisez-la avec un couteau afin de vous assurer que vous avez la bonne quantité.

Step 2:

Couper le shortening froid en cubes de ½ po (1 cm). Incorporer les cubes de shortening dans le mélange de farine, à l'aide d'un coupe-pâte ou de deux couteaux, en faisant des mouvements de haut en bas, jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à celle de la chapelure avec des morceaux de la taille de petits pois.

Les morceaux de shortening aident à rendre la croûte feuilletée, voilà pourquoi vous ne devriez pas utiliser un batteur électrique, car vous pourriez trop manipuler la pâte.

Step 3:

Verser la moitié de la quantité d'eau glacée recommandée sur le mélange de farine. À l'aide d'une fourchette, remuer en soulevant la farine du fond du bol jusque sur le dessus afin de répartir l'humidité également dans tout le mélange. Écraser les morceaux contre les parois du bol avec la fourchette. Ajouter davantage d'eau, 1 c. à table (15 ml) à la fois, jusqu'à ce que la pâte soit assez humide pour se tenir ensemble lorsqu'elle est pressée.

Testez la pâte pour vous assurer que son degré d'humidité est adéquat. Prenez un morceau de la taille d'une bille et pressez-le entre vos doigts. Si la pâte se tient, n'ajoutez pas plus d'eau. Si elle s'émiette, ajoutez de l'eau une cuillère à table à la fois jusqu'à ce que vous puissiez façonner une boule lisse lorsque vous la pressez entre vos doigts.

Step 4:

Façonner la pâte en une boule. Aplatir la boule en un disque de ½ po (1 cm) d'épaisseur.

Step 5:

Envelopper la pâte dans une pellicule de plastique. La réfrigérer pendant 30 minutes ou jusqu’à 2 jours afin qu’elle soit plus facile à abaisser.

Step 6:

Préchauffer le four à 350 ºF (180 ºC).

Step 7:

Abaisser la pâte sur une surface légèrement enfarinée (ou entre deux feuilles de papier ciré ou parchemin), en partant du centre vers l’extérieur et en appliquant une pression constante, jusqu’à l’obtention d’un cercle 2 po (5 cm) plus grand que l’assiette à tarte. Rouler lâchement l’abaisse autour du rouleau à pâtisserie. Le centrer au-dessus de l’assiette et dérouler l’abaisse dans l’assiette à tarte.

Assurez-vous que votre rouleau à pâte est bien fariné avant d’abaisser la pâte. Ceci empêchera la pâte d’y coller pendant que vous l’abaissez.

Step 8:

Couper l’excédent de pâte en laissant ¾ po (2 cm) dépasser. Plier l’extrémité en dessous d’elle-même. Canneler la pâte si désiré. Faire cuire selon les instructions de la recette.

En cannelant la pâte, vous l’empêcherez de rétrécir pendant la cuisson.

Step 9:

Garniture : fouetter ensemble, dans un grand bol, la purée de citrouille, la cassonade, les œufs, la farine, les épices et le sel jusqu’à homogénéité. Incorporer graduellement au fouet le lait évaporé. Remplir la croûte de ce mélange.

Step 10:

Faire cuire au four préchauffé sur la grille du bas de 60 à 70 minutes ou jusqu’à ce que la garniture soit prise. Laisser refroidir sur une grille.

Images

