



THE J.M. SMUCKER Co

Tarte à la croustade de citrouille

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

20 mins 1 hr 10 mins 12 N/A

Ingredients

- **Croûte à tarte:**

- 1 1/3 tasses (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 bien froid, coupé en cubes
- 3-6 c. à table (45-80 mL) d'eau glacée
- **Garniture de tarte à la citrouille:**
- 1 3/4 tasses (425 mL) de purée de citrouille pure
- 1 tasse (250 mL) de cassonade, tassée
- 2 oeufs
- 2 c. à table (30 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1 c. à thé (5 mL) de cannelle moulue
- 1/2 c. à thé (2 mL) de gingembre moulu
- 1/2 c. à thé (2 mL) 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 de lait évaporé Carnation®régulier, 2 % ou sans gras

Lait évaporé

- **Croustade:**

- 1 tasse (250 mL) de gruau Robin Hood®

Gruau rapide Robin Hood®

- 3/4 tasse (175 mL) de sucre turbiné naturel
- 3/4 tasse (175 mL) de graines de citrouille grillées et salées
- 2 c. à table (30 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1/2 c. à thé (2 mL) de cannelle moulue
- 1/3 tasse (75 mL) de beurre, fondu
- **Nougatine à la citrouille:**
- 1 tasse (250 mL) de sucre
- 3 c. à table (45 mL) d'eau
- 1/2 tasse (125 mL) de graines de citrouille grillées et salées
- 1/2 c. à thé (2 mL) de cannelle moulue
- 1/4 c. à thé (1 mL) de gingembre moulu
- 1/4 c. à thé (1 mL) de muscade

Directions

Step 2:

Combiner la farine et le sel dans un bol à mélanger. Couper le shortening froid dans le mélange de farine, à l'aide d'un coupe-pâte jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à celle de la chapelure avec des morceaux de la taille de petits pois.

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. Aplatir la pâte en un cercle de 4 po (10 cm) de diamètre. L'envelopper dans une pellicule de plastique et réfrigérer 30 minutes ou jusqu'à 2 jours.

Step 3:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Abaisser la pâte sur une surface légèrement farinée en un cercle 2 po (5 cm) plus grand qu'une assiette à tarte de 9 po (23 cm). Déposer la pâte dans l'assiette à tarte. Presser la pâte au fond et sur les côtés de l'assiette. Découper les extrémités et canneler.

Step 4:

Mélanger la purée de citrouille avec la cassonade, les œufs, la farine, les épices et le sel à l'aide d'un fouet dans un grand bol. Ajouter graduellement le lait évaporé et fouettant. Verser le mélange de lait évaporé dans la croûte. Faire cuire au four préchauffé de 45 à 50 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit ferme au toucher.

Step 5:

Entre-temps, mélanger les ingrédients de la croustade. Ajouter le mélange sur la tarte et poursuivre la cuisson de 15 à 20 minutes. Laisser refroidir sur une grille.

Step 7:

tapisser une plaque à pâtisserie d'un papier parchemin légèrement beurré. Combiner le sucre et l'eau dans une petite casserole. Faire cuire sur feu moyen jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Poursuivre la cuisson de 5 à 8 minutes, ou jusqu'à ce que le mélange soit de la couleur du caramel. Incorporer rapidement les graines de citrouille et les épices. Verser soigneusement le mélange sur la plaque préparée. Laisser refroidir et figer. Briser en longs morceaux et en décorer la tarte.

Images

