

# Tarte au potiron, épices et chocolat blanc

<http://www.marieclaire.fr>

Temps de préparation : 35 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

## Ingrédients pour 6 personnes

### Pour la pâte :

- 30g de noix de macadamia
- 10 biscuits Graham ou des petits beurrés  
brisés en petits morceaux
- 7 cuillères à soupe de beurre doux fondu
- 50g de sucre roux
- 1 cuillère à soupe de farine de maïs
- 1/2 cuillère à café de cannelle moulue
- 1/4 cuillère à café de noix de muscade râpée
- 1/4 cuillère à café de sel

### Pour la garniture :

- 1 cuillère à soupe de gélatine en poudre neutre
- 180g de chocolat blanc, haché finement
- 2 gros jaunes d'œuf
- 50g de sucre semoule
- 230g de crème épaisse
- 1 petite feuille de laurier (oui !)
- 2 bâtons de cannelle
- 2 pincées de piment de Cayenne
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- 1/2 cuillère à café d'extrait de vanille pure
- 280g de purée de potiron\*
- 1/2 cuillère à café de sel

## Préparation

### Pour la pâte:

Préchauffer le four à 160°C puis faire griller les noix de macadamia sur une plaque pendant 15 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Laisser refroidir.

Dans un robot, mixer les biscuits jusqu'à obtention d'une fine poudre puis transférer dans un bol. Au mixeur, donner quelques tours pour réduire également les noix de macadamia en poudre et ajoutez dans le bol.

Ajouter ensuite tous les autres ingrédients dans ce bol et bien mélanger. Utiliser cette poudre pour le moule : appliquer avec le pouce et passer au four pendant 20 minutes le temps qu'elle cuise. Transférer sur une grille et laisser refroidir.

### Pour la garniture:

Dans un bol, verser la gélatine en poudre dans un peu moins d'un verre d'eau plein et laissez reposer pendant 5 minutes.

Dans un autre bol, fouetter les jaunes d'œuf avec le sucre en poudre.

Dans une petite casserole, laisser mijoter les 3/4 de crème épaisse prévue avec la feuille de laurier, le bâton de cannelle, le piment, la muscade et la vanille pendant 1 minute puis retirer le bâton de cannelle et la feuille de laurier.

Tout en fouettant, verser lentement le mélange de crème dans le mélange œufs-sucre. Puis ajouter le mélange de gélatine sans cesser de fouetter.

Verser immédiatement cette préparation aux œufs sur le chocolat blanc préalablement placé dans un grand bol et laisser reposer pendant 1 minute, puis fouetter jusqu'à consistance lisse.

Mélanger enfin avec la purée de potiron\* et un peu de sel et réfrigérer environ 1 heure.

Dans un petit bol, fouetter le quart restant de crème jusqu'à formation de pics (comme pour des œufs en neige en cours de préparation) et ajouter doucement à la purée de citrouille en incorporant bien.

Étaler la garniture sur la pâte cuite et lisser soigneusement en une couche régulière. Couvrir et réfrigérer au moins 1 heure avant de servir.

\* Pour la purée de potiron, soit vous l'avez préparé en avance, soit avant de commencer le dessert vous coupez des quartiers de potiron que vous placerez sur une plaque allant au four à 200°C pour 35 à 45 minutes. Vous n'aurez plus qu'à gratter la chair avec une cuillère pour récolter la purée.