Tarte à la courge

Ingrédients pour un moule à manqué de grandeur standard:

Pour le fond :

170 g de farine	100 g de cassonade
2 pincées de sel	100 g de beurre en morceaux, froid
2 ½ cs de cacao en poudre	1 œuf, battu

Garniture :

1 dl d'eau	¼ cc de sel
500 g de courge en morceaux	1 cs de maïzena
2 œufs	100 g de cassonade
½ cs de gingembre frais, râpé	½ cc de cannelle
1 pincée de clous de girofle	1 pincée de noix de muscade
100 g de lait condensé	

Réalisation :

Fond :
Mélanger la farine, el sucre et le sel dans un récipient. Ajouter le beurre, sabler à la main en une masse grumeleuse. Incorporer le caca. Ajouter l'œuf, rassembler rapidement en une pâte, ne pas pétrir.
Saupoudrer le fond du moule préparé avec un peu de farine. Former une boule avec la moitié de la pâte, abaisser directement sur le fon du moule. Fixer le cercle du moule. Former des rouleaux avec le reste de pâte (env. ½ cm de diamètre), disposer le long du cercle du moule, presser un peu. Piquer le fond généreusement à la fourchette. Mettre le fond au frais env. 30 mn.

Garniture :
Porter l'eau à ébullition, saler. Ajouter la courge et cuire à couvert environ 15 mn. Egoutter la courge, mixer, laisser refroidir un peu. Bien mélanger la maïzena et tous les ingrédients jusqu'à la noix de muscade comprise. Incorporer le lait condensé sucré et la purée de courge. Etaler la masse sur le fond.

Cuisson :
Environ 40 mn dans la moitié inférieure du four préchauffé à 180°C. Retirer le cercle du moule, faire glisser sur une grille, laisser refroidir.