



Pumpkin pie

Recette de V-ZUG SA



Préparation	25 min
Temps de repos	30 min
Temps de cuisson	25 min
Portions	8
Appareil	Combi-Steam MSLQ

Préparation

200 g de farine fleur
1 cc de sel
100 g de beurre, froid
2 cs de sucre
½ citron, zeste
1 œuf

Pour la pâte, mélanger la farine et le sel. Couper le beurre en petits morceaux, l'incorporer à la farine jusqu'à obtention d'une consistance sableuse. Travailler rapidement la préparation avec le reste des ingrédients pour obtenir une pâte homogène. Couvrir et réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Abaisser ensuite la pâte en cercle d'env. 4 mm d'épaisseur sur un plan de travail fariné. Tapisser le moule de papier sulfurisé. Placer la pâte dans le moule en verre préparé.

500 g de purée de courge, butternut ou potimarron
100 g de sucre de canne
3 œufs
200 g de fromage frais
1 cc de cannelle, moulu
½ cc de poudre de gingembre
¼ cc de clous de girofle, moulus
¼ cc de cardamome, moulue
1 pincée de noix de muscade, moulue

Mélanger tous les ingrédients. Doser les épices selon le goût.

Verser la garniture sur la pâte préparée dans le moule en verre.

Enfourner le moule sur le plat en verre trempé dans l'espace de cuisson froid. Cuire.

Air chaud + vapeur 180 °C pendant 10 min | PowerPlus degré 3

PizzaPlus 220 °C pendant 13 min





Conseils

Pour la purée, il est possible de cuire la courge coupée en dés dans le cuiseur à vapeur. L'autre solution consiste à utiliser de la purée de courge en boîte.

Un sorbet aux pruneaux est idéal en accompagnement.

Accessoires

Plat en verre trempé

Moule en verre ø26 cm

Informations complémentaires

Créée le

11.12.2019

