Tarte au potiron délicieusement sucrée

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1 de potiron (petit)
250 grammes petits-beurre
1 poignée de noisettes (hachées)
5 cuillères à soupe de beurre (fondu)
100 grammes de sucre brun
1 cuillerée à thé de cannelle en poudre
1 cuillerée à thé de gingembre en poudre
1⁄2 cuillerée à thé noix de muscade
1 pincée de sel
1 cuillerée à thé d'extrait de vanille
2 œufs
2 décilitres de lait de coco
1 poignée de noix de pécan
2 décilitres de crème entière (concassées)

Méthode de préparation

1. **Emballez le potiron dans du papier aluminium et faites-le cuire pendant 1 heure dans un four préchauffé à 180 °C. Laissez-le refroidir sans le déballer. Coupez le potiron en deux, enlevez les graines et prélevez la chair des deux moitiés de potiron. Mixez la chair au blender ou au mixeur plongeur. Si le mélange vous semble très humide, laissez-le égoutter pendant une heure dans une étamine que vous aurez placée dans une passoire.**

2. **Émiettez les biscuits Petit Beurre au robot ménager. Ajoutez les noisettes et le beurre. Mixez brièvement pour bien mélanger le tout. Tassez le mélange dans un moule à tarte d'un diamètre de 24 cm recouvert de papier sulfurisé.**

3. **Mélangez le sucre brun, la cannelle et le gingembre en poudre, la noix de muscade, le sel et l'extrait de vanille.**

4. **Ajoutez les œufs, 400 g de potiron et la crème de coco. Fouettez pour obtenir un appareil homogène et passez-le dans un tamis à mailles fines. Versez la pâte dans le moule à tarte et faites cuire pendant 50 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.**

5. **Laissez refroidir complètement et garnissez de crème fouettée et de noix de pécan hachées.**