Tarte crumble au potiron

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1 pâte sablée (prête à l’emploi)
400 grammes de potiron (cuit et réduit en purée)
4 cuillères à soupe de sucre
1 cuillerée à thé de cannelle en poudre
1 cuillerée à thé noix de muscade (râpée)
2 œufs
1 boîte de lait (condensé)
1 pincée de sel
1⁄2 cuillerée à thé gingembre en poudre

Pour le crumble :

100 grammes de beurre (très froid, en cubes)
100 grammes de farine
100 grammes de sucre

Méthode de préparation

1. **Tapissez un moule à tarte avec la pâte brisée.**
2. **Dans un grand récipient, mélangez la purée de potiron, le sucre, la cannelle en poudre, la muscade, les œufs, le lait condensé, le sel et le gingembre en poudre jusqu’à obtention d’un mélange homogène. Versez ce mélange dans le moule à tarte. Laissez cuire pendant 50 minutes dans un four préchauffé à 170 °C. Couvrez le bord de la pâte avec de l’aluminium pour éviter qu’il ne brûle.**
3. **Entre-temps, mélangez le beurre, la farine et le sucre jusqu’à l’obtention d’une pâte friable. Saupoudrez-la sur la tarte et poursuivez la cuisson au four pendant 10 minutes. Le temps de cuisson total est donc de 60 minutes.**

4. **Laissez refroidir la tarte dans le moule sur une grille, puis réservez-la au frigo pendant 4 heures.**