



1. **Pour la pâte :**

Dans le bol de votre mixeur, mettez la farine, le sucre, le beurre coupé en morceaux et le sel. Mixez par à-coups jusqu'à ce que des pépites de beurre se forment.

Ajoutez l'eau, très froide, en plusieurs fois, tout en mixant, toujours par à-coups. Ne travaillez pas trop votre pâte. Débarrassez-la sur du film alimentaire, formez une boule, enveloppez-la avec le film et laissez reposer au moins une heure au réfrigérateur.

2. Mettez le bol et le fouet qui serviront à monter votre chantilly au réfrigérateur.

3. **Pour l'appareil :**

Préchauffez votre four à 180 °C.

Coupez la courge en tranches. Enlevez la peau et épépinez-la. Disposez les tranches sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfourez pour +/- 45 mn, en mettant un petit ramequin rempli d'eau dans le four pour éviter que la courge ne se dessèche trop. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau, la chair doit être tendre. Laissez refroidir.

Quand la courge est à température ambiante, mettez-la dans le bol de votre mixeur. Mixez jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. Ajoutez le sucre, la crème et le lait. Mixez à nouveau. Versez la préparation dans un saladier. Ajoutez les œufs et mélangez bien.

Hachez les noix de pécan.

Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes (max 500 W).

Ajoutez les noix hachées et mélangez.

4. Préchauffez à nouveau votre four à 180 °C.

5. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, **abaissez** la pâte sur un plan de travail fariné. Travaillez rapidement. Si la pâte se ramollit et devient difficile à étaler, remettez-la au réfrigérateur pendant 15 minutes. **Foncez** la pâte dans le moule. Versez le mélange chocolat/noix de pécan sur le fond. Lissez avec une spatule. Versez la crème de courge par-dessus, égalisez à nouveau.

Assez facile

1h00 de préparation

1h30 de cuisson

Assez cher

Veggie

Ingrédients pour 8 pers. :

Vous aurez besoin d'un moule à tarte ou d'un cercle de +/- 28 cm, d'un rouleau à pâtisserie, d'une spatule (coudée de préférence) et d'un mixeur

Pour la pâte :

- 150 g de **farine** + un peu pour étaler la pâte
- 120 g de **beurre** très froid + une noisette pour le moule
- 20 g de **sucre**
- 1 pincée de **sel**
- 4 cl d'**eau** très froide

Pour l'appareil :

- 450 g de **courge butternut**
- 75 g de **crème fraîche** épaisse
- 120 g de **lait entier**
- 3 **œufs**
- 120 g de **sucre**
- 50 g de **noix de pécan**
- 120 g de **chocolat noir**

Pour la chantilly :

- 25 cl de **crème liquide** entière
- 30 g de **sucre**

Pour le dressage :

- 30 g de **noix de pécan**
- 25 g de **chocolat noir**
- 1 c. à soupe de **sucre glace**



6. Enfournez pour 40 à 45 mn de cuisson selon votre four : la tarte ne doit être légèrement colorée.
Laissez refroidir complètement.
7. Pendant ce temps, préparez votre chantilly. Sortez le bol et le fouet du réfrigérateur. Versez la crème fraîche dans le bol et fouettez-la, d'abord à petit vitesse, puis augmentez au fur et à mesure (+/- toutes les 20 secondes jusqu'à la vitesse maximale). Quand la chantilly a pris, ajoutez le sucre et continuez à mélanger quelques secondes. Réservez dans un bol au frais.
8. **Pour le dressage**, hachez grossièrement le chocolat à l'aide d'un couteau. Coupez les noix de pécan en deux. Quand la tarte est à température ambiante, décorez-la avec les noix de pécan (sur la photo j'ai fait une sorte d'arche mais vous auriez également pu en mettre tout autour de la tarte, faites selon vos goûts). Puis saupoudrez de chocolat haché et de sucre glace.
9. Servez avec la chantilly en accompagnement.



Il est important que les ingrédients de la pâte soient très froids, c'est le secret de sa réussite ! Coupez le beurre en morceaux et replacez-les au réfrigérateur pour qu'ils refroidissent à nouveau.

Faites votre pâte la veille, vous serez plus tranquille le jour J et elle sera meilleure.

Faites fondre le chocolat au micro-ondes, cela vous fera moins de vaisselle, il faut juste veiller à ne pas dépasser les 500 W et ne pas le mettre trop longtemps (plusieurs fois 30 secondes).

Pour réussir votre chantilly à tous les coups :

Choisissez une crème **liquide entière**. N'utilisez pas de crème allégée, elle ne monterait pas. N'en faites pas trop d'un coup, 25 cl c'est déjà beaucoup.

Placez votre fouet et votre récipient dans le réfrigérateur au moins 1h00 à l'avance (30 mn au congélateur si vous avez oublié ou placez votre récipient dans un autre rempli de glaçons). Plus votre crème est froide, plus elle montera facilement.

Fouettez la crème à petite vitesse au début pour éviter qu'elle n'emprisonne une trop grande quantité d'air. Vous pouvez accélérer au fur et à mesure (vitesse la plus rapide à la fin).

Ajoutez le sucre à la fin.

Pour être sûr que votre crème chantilly est assez fouettée, il faut qu'il y ait des pics sur le bord du saladier.

Si vous voulez qu'elle tienne mieux, mettez du mascarpone : 50% de crème liquide, 50% de mascarpone, que vous ajouterez vers la fin, une fois que la chantilly a pris.

Variantes :

Vous pouvez remplacer la courge butternut par d'autres variétés de courges : potimarron, potiron...

Vous pouvez ajouter des épices, par exemple 1/2 c. à café de cannelle et/ou 1/2 c. à café de gingembre.