



Tatin de citrouille ou potimarron

Ingrédients : (pour 6 personnes)

- 1 pâte feuilletée
- 800 g de citrouille ou potimarron épluché
- 15 g de noix de pécan
- 80 g de sucre de canne blond
- 3 ou 4 cuillères à soupe de rhum
- 80 g de beurre



Recette :

Préchauffez le four à 180°C. Retirez les graines de la citrouille et les coupez en morceaux de manière qu'ils ressemblent à des quartiers de pomme.

Faites fondre le beurre et le sucre dans une casserole. Réalisez un caramel doré sur feu moyen à vif et sans mélanger, versez dans un moule préalablement beurré. Déposez les morceaux de citrouille en les tassant bien. Arrosez de rhum et parsemez de noix de pécan concassées.

Posez la pâte feuilletée sur les morceaux de citrouille, tassez délicatement. Laissez 2 à 3 cm de pâte en débord et rentrez le surplus de pâte sur les côtés du moule. Incisez la pâte avec la pointe d'un couteau pour évacuer la vapeur pendant la cuisson.

Enfournez environ 40 minutes à 180°C. Il faut que la pâte feuilletée soit bien dorée et que le caramel remonte sur les côtés du moule.

Placez une assiette plus large que le moule et avec un rebord (pour que le caramel ne coule pas) à plat sur le gâteau. Retournez le moule d'un mouvement sec et rapide.

Dégustez tiède.

Petits plus :

- Recette gourmande mais en petite quantité, elle est autorisée !
- La citrouille peut être remplacée par du potiron ou potimarron.

Bon appétit !