

Tartelettes sucrées potiron gingembre frais, pâte sablée aux noisettes

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Il vous faut pour 6 personnes

Pâte :

- 40 g de noisettes (une fois décortiquées) • 180 g de farine • 40 g de sucre glace
- 1 pincée de sel • 2 càs d'eau (environ) • 100 g de beurre mou

Et aussi :

- 350 g de potiron (une fois pelé et épépiné) • 4 oeufs • 300 g de fromage frais (genre *St Moret*) • 100 g de ricotta • 1 càc de 4-épices • 1 càc de gingembre frais râpé • 100 g de sucre

Mixer finement les noisettes décortiquées. Dans un robot pétrisseur, ou à la main, mélanger les ingrédients de la pâte : farine, noisettes en poudre, sel, sucre glace et beurre ramolli. Ajouter 2 càs d'eau, pétrir jusqu'à obtenir une boule de pâte. Ajuster la quantité d'eau (un peu plus, un peu moins), pour obtenir un pâton compact et pas trop humide. Filmer et réserver au frais 1h.

Couper le potiron trié en cubes, le mettre dans une casserole et recouvrir d'eau à hauteur. Laisser cuire environ 15 minutes, jusqu'à ce que le potiron soit tendre, en prenant soin à ce qu'il y ait toujours de l'eau dans la casserole. Egoutter, mixer au mixeur plongeant, et laisser complètement refroidir.

Beurrer 6 moules individuels, les réserver au frais. Étaler le pâton sur un plan de travail fariné. Découper des ronds de pâte de la taille de la circonférence de vos moules. Foncer les petits moules, la pâte doit recouvrir le fond et monter sur quelques millimètres sur les bords sans atteindre le haut des moules. Remettre au frais.

Allumer le four th6, 180°C.

Dans un grand récipient, fouetter les oeufs et le sucre, ajouter la ricotta, le fromage frais, la purée de potiron, le gingembre frais pelé et râpé (l'équivalent d'une càc), 1 bonne càc de 4-épices et bien fouetter pour obtenir une consistance fluide et homogène.

Verser cette préparation dans les moules (elle ira plus haut que les bords de la pâte, c'est normal).

Enfourner pour 40 minutes. Le dessus restera orange, et les bords vont brunir un peu. Au bout de 40 minutes, éteindre le four, et laisser refroidir les tartelettes dedans. Lorsqu'elles sont froides, les réserver au frais une nuit.