



## Pumpkin pie au lait de noisette Bjorg

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

*Pour la pâte flocon d'avoine (pour la tarte et les feuilles)*

- 50 g de flocons d'avoine Bjorg
- 200 g de farine
- 80 g de beurre (à température ambiante)
- 45 g de cassonade
- 8 cl d'eau

*Pour la garniture*

- 500 g de chair de courge cuite à la vapeur
- 250 ml de lait noisette Bjorg
- 50 g de cassonade
- 3 oeufs
- 1 cuillère à soupe de fécule de maïs
- ½ cuillère à soupe de cannelle en poudre
- ½ cuillère à soupe de gingembre en poudre
- ½ cuillère à café de sel

### **Pour la pâte**

1. Dans un saladier, mélanger la farine, le beurre et la cassonade.
2. Emietter du bout des doigts pour obtenir une pâte homogène.
3. Incorporer les flocons d'avoine.
4. Ajouter un peu d'eau et former une boule homogène et laisser reposer 30 minutes au frais.

### **Pour la garniture**

1. Pendant ce temps, mélanger les ingrédients secs, la féculé, le sel, les épices, le sucre et la cassonade.
2. Ajouter la pulpe de courge cuite mixée ou écrasée à la fourchette.
3. Battre les oeufs avec le lait de noisette Bjorg tiède, puis ajouter délicatement au mélange précédent.
4. Fariner le plan de travail puis étaler la pâte aux flocons d'avoine (entre 0,5 et 1cm d'épaisseur).
5. Déposer dans un moule recouvert d'un papier sulfurisé.
6. Verser l'appareil dans le moule à tarte.
7. Enfourner à 230°C pendant 5 minutes, puis baisser la température à 180°C et poursuivre la cuisson 30 minutes, la pâte doit être bien dorée.
8. Pendant ce temps, étaler le restant de pâte aux flocons d'avoine (sur 0,5cm d'épaisseur), détailler au couteau des losanges de différentes formes puis avec la pointe dessiner les nervures de la feuille
9. Cuire sur papier sulfuriser à 200°C pendant 6 minutes.  
Sortir la pumpkin pie du four, laisser refroidir puis la décorer de feuilles.  
Déguster.