

# Tarte fondante au potimarron, façon cheesecake

## INGRÉDIENTS

### PÂTE

- 150gr de biscuits
- 40g de beurre fondu

### APPAREIL

- 500g de lait végétal
- 40g de fécule de maïs
- 3g d'agar-agar
- 50g de sucre de coco
- 200g de potimarron cuit
- 1 cas d'épices du mélange « pains d'épices »
- 90g d'huile de coco

## Préparation

### PÂTE

1. Mixer les biscuits avec le beurre fondu.
2. Tapissez le fond du moule (une feuille de cuisson aura été mise préalablement).
3. Cuire 10 minutes à 180°C.

### APPAREIL

4. Mélangez le sucre avec les épices.
5. Dans une casserole, versez le lait végétal, la fécule, l'agar-agar (délayés).  
Portez à ébullition.
6. Lorsque le mélange a épaissi : ajoutez la purée de citrouille + l'huile de coco
7. Passez la préparation au blender pour qu'elle soit bien lisse.
8. Versez sur la pâte. Faites cuire 30 minutes à 180°C.

## Infos

Car nous sommes tous différents (goûts, habitudes ou intolérances), voici quelques variantes :

- **Pâte** : pâte brisée ou autre - base cheesecake
- **Agar-agar** : pouvoir gélifiant 90°C

## Variantes

Car nous sommes tous différents (goûts, habitudes ou intolérances), voici quelques variantes :

- **Pâte** : on peut utiliser des biscuits sans gluten et/ou vegan, selon notre convenance. Concernant la matière grasse, on peut opter pour de l'huile de coco ou du ghee : il faut une matière grasse qui fige à température ambiante (on laisse donc de côté noix, noisette, olive, tournesol, pépins de courge ou raisin).
- **Lait végétal** : j'ai opté pour un lait végétal peu sucré riz-coco (mon préféré), mais on peut varier selon nos goûts. Pour cette raison, ceux se mariant le mieux : noisette, soja (nature ou vanille)
- **Sucrant** : on évitera le sucre blanc. On peut opter pour du sucre de canne non raffiné (à la place du sucre de coco).
- **Potimarron** : la chair de toutes courges convient, du moment qu'elle est cuite et réduite en purée sans morceaux.
- **Épices** : on peut utiliser uniquement de la cannelle ou un mélange de notre choix : cardamome, vanille, cannelle, etc. Utilisez votre épice favorite ou un mélange tout prêt, l'important est d'aimer celle que vous utilisez ♡