

Tresse à la citrouille et aux pacanes

RECETTES - DESSERTS



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 30 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Tresse :

- 3/4 de tasse de purée de citrouille *
- 1/3 tasse de cassonade tassée
- 1 c. à thé de cannelle
- 1/8 c. à thé de gingembre en poudre
- 1/8 c. à thé de noix de Muscade
- 1 oeuf le jaune et le blanc séparé
- 1/2 tasse de pacanes
- 1 pâte feuilletée du commerce

Glaçage :

- 1/2 tasse de sucre en poudre
- 2 à 3 c. à thé de lait
- Pacanes au goût

*J'ai testé la chose avec de la purée en conserve pour tarte et c'était délicieux. Prenez donc ce que vous avez sous la main.

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F. Vaporiser une plaque à biscuit d'enduit végétal ou recouvrir de papier parchemin.
2. Mélanger dans un bol la purée de citrouille, la cassonade, les épices, le jaune d'œuf et 1/2 tasse de noix.
3. Dérouler la pâte feuilletée sur la plaque à biscuits. Faire un rectangle d'environ 13 X 10 pouces. Ajouter la préparation de citrouille au centre du rectangle.
4. Faire des entailles à un pouce d'intervalle sur les côtés jusqu'à ½ pouce de la garniture. Ramener la pâte sur le dessus en alternance (gauche, droite).
5. Faire mousser le blanc d'œuf et à l'aide d'un pinceau, enduire la pâte du blanc d'œuf.
6. Faire cuire au centre du four de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
7. Mélanger le sucre en poudre et le lait. Laisser tomber le glaçage sur le gâteau et saupoudrer avec les noix. Servir.