
Tarte à la citrouille à ma façon

PAINS ET DESSERTS

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 25 à 30 minutes

Rendement : une tarte de 9 pouces (8 portions)

Ingrédients	Quantité		Méthode
	Métrique	Impérial	
Oeufs battus	2	2	Mélanger les oeufs battus et le lait.
Lait	500 ml	2 tasses	
Purée de citrouille	500 ml	2 tasses	Ajouter la purée de citrouille et la mélasse.
Mélasse	60 ml	4 c. à soupe	
Cassonade	60 ml	4 c. à soupe	Mélanger la cassonade, le gingembre, la cannelle, la muscade et le sel.
Gingembre râpé	5 ml	1 c. à thé	
Cannelle moulue	3 ml	1/2 c. à thé	
Muscade moulue	1/2 ml	1/8 c. à thé	
Sel	3 ml	1/2 c. à thé	
Abaisse de pâte cuite	1	1	Incorporer au mélange en remuant et verser dans l'abaisse. Faire cuire au four à 325 °F (165 °C) pendant 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que le centre soit ferme.