

Pumpkin pie: https://www.simplyrecipes.com/recipes/suzannes_old_fashioned_pumpkin_pie/

Tarte à la citrouille traditionnelle

Dans un saladier, battre 2 œufs entiers et un jaune.

Ajouter :

½ « cup » de sucre de cassonade foncée

1/3 « cup » de sucre cristallisé

½ cuiller à café de sel

2 cuillers à café de cannelle

1 cuiller à café de gingembre

¼ cuiller à café de muscade

¼ cuiller à café de clou de girofle en poudre

1/8 cuiller à café de cardamone

½ zeste de citron

Mélanger le tout et ajouter 2 cups de purée de citrouille (préalablement préparée ou en boîte de conserve) et bien mélanger.

Incorporer 1 ½ cup de crème fouettée épaisse et mélanger à nouveau.

Verser le mélange sur une pâte sablée.

Mettre au four à 220°C pendant 15 minutes puis baisser la température à 180°C et laisser cuire pendant 45 à 55 minutes.

Laisser refroidir la tarte dans le moule sur une grille pendant 2 heures.

Servir avec une noix de crème fouettée.