

Tarte à la citrouille traditionnelle

INGRÉDIENTS

1 abaisse de pâte brisée
2 cuil. à café de beurre
1 tasse de purée de citrouille
2 cuil. à soupe de farine
2/3 de tasse plus 2 cuil. à soupe de sucre
2 tasses de lait
2/3 de tasse de crème à 15%
1 cuil. à café de gingembre
1/2 cuil. à café de cannelle
1/4 cuil. à café de muscade
sel
2 œufs battus

PRÉPARATION

1. Dans une casserole, faire fondre 1 cuil. à café de beurre et cuire la citrouille pour la colorer et réduire le liquide. Il restera environ $\frac{3}{4}$ de tasse de citrouille épaisse et caramélisée.
2. Verser la citrouille dans un bol et saupoudrer d'1 cuil. à soupe de farine. Incorporer 2/3 tasse de sucre.
3. Faire fondre le reste du beurre et y ajouter le lait. Chauffer jusqu'à ce qu'il y ait quelques bulles sur les bords. Verser le lait, la crème, et les épices sur la citrouille. Incorporer les œufs. Bien mélanger.
4. Mélanger le reste du sucre et de la farine et saupoudrer sur la pâte brisée précuite. Verser la garniture et enfourner 15 minutes à 230°C puis poursuivre la cuisson 30 minutes à 160°C. **La tarte** devrait remuer légèrement au centre.