

TARTE À LA CITROUILLE ET À L'ÉRABLE

Ingrédients : pour 8 portions

- 1 abaisse de pâte à tarte

Garniture

- 2 œufs
- 1/3 tasse (40 g) de farine (*farine instantanée pour moi*)
- 1 tasse (250 ml) de sirop d'érable
- ½ tasse (125 ml) de crème 35% à fouetter (*mélange laitier 5 % pour moi*)
- 1 ¾ tasse (400 ml) de purée de citrouille fraîche*
- **Mon ajout** : 1 ¼ c. à thé (6 ml) d'épices à citrouille*
- Sucre d'érable pour la garniture (*j'ai mis*)
- Crème fouettée (*pas mis*)

Préparation :

Garniture

- Dans un bol, fouetter les œufs, la farine et le sirop d'érable jusqu'à ce que le tout soit homogène. Ajouter la crème et la purée de citrouille. Bien mélanger.
- Verser la garniture dans l'abaisse. Cuire au four environ 35 minutes (*45 minutes*) ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
- Servir à la température ambiante. Garnir de sucre d'érable râpé et accompagner de crème fouettée.

Note (suggestion) : j'ai utilisé une assiette à tarte de 9 po (23 cm) profonde, et cela a débordé ; vous pourriez répartir dans 2 plus petites assiettes.

Source : déclinaison Ricardo

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/3213-tarte-a-la-citrouille-et-a-l-erable->

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 28 octobre 2016

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2016/10/tarte-la-citrouille-et-lerable.html>