

## TARTE À LA CITROUILLE



1/3 tasse de cassonade  
1/3 tasse de sucre  
1 c. à thé de cannelle  
1 1/4 c. à thé de fécule de maïs  
1/2 c. à thé de gingembre  
1/2 c. à thé de sel  
475 g (1 lb) de pulpe de citrouille  
3 oeufs  
1 tasse de lait chaud  
1 c. à soupe de mélasse  
1/2 lb de pâte brisée  
1 tasse de crème à fouetter

-Mélanger les ingrédients secs.

-Incorporer la pulpe de citrouille aux ingrédients secs.

-Mélanger les oeufs, le lait chaud et la mélasse. Ajouter la pulpe de citrouille. Ne pas trop brasser le mélange.

-Garnir de pâte brisée un moule de 25 cm (10 po) de diamètre. Y verser le mélange.

-Cuire au four à 450°F pendant 7 minutes, puis à 350°F pendant encore 30 minutes ou jusqu'à ce que la citrouille soit dorée et la croûte, bien cuite.

-Laisser refroidir et garnir de crème à fouetter.

Publier par: ***Le coin recettes de Jos***

(Source: Coup de pouce)