

## **Tarte étagée au fromage et à la citrouille (Le palais gourmand)**

35 biscuits à saveur de vanille Nilla, finement écrasés (environ 1 tasse) ou chapelure graham

1/4 tasse de beurre, fondu

250 g de fromage à la crème Philadelphia, ramolli

3/4 tasse de sucre, divisé

3 œufs, divisés

1 tasse de purée de citrouille en conserve

3/4 tasse de lait évaporé

1 1/2 c. à thé d' épices pour tarte à la citrouille

3/4 tasse de garniture fouettée Cool Whip, décongelée

3 c. à soupe de noix hachées

1/4 tasse de sirop d'érable

Chauffer le four à 350 °F. Mélanger les miettes de biscuits et le beurre; presser au fond et sur les côtés d'un moule à tarte de 9 po. Battre le fromage à la crème, 1/4 de tasse de sucre et 1 œuf au batteur électrique, jusqu'à homogénéité. Étaler la préparation au fond de la croûte; réfrigérer 10 min.

Mélanger le reste du sucre, les œufs, la purée de citrouille, le lait et les épices. Verser délicatement le mélange de citrouille sur la couche de fromage à la crème. Cuire 55 minutes ou jusqu'à ce que le centre de la tarte soit pris. Laisser refroidir complètement. Garnir du reste des ingrédients, puis servir.