

PUMPKIN PIE ou tarte à la citrouille (recette américaine)

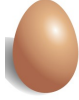
INGREDIENTS:

-1 pâte brisée

-500g de POTIRON

- 3 OEUFS

-20 cl de lait concentré non sucré



-150 g de SUCRE ROUX

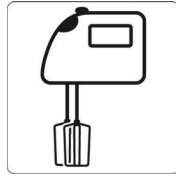
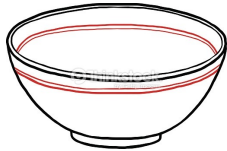
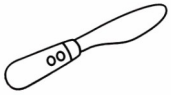
-1 cuillère de CANNELLE

- 1/2 de cuillère de GINGEMBRE

- 3 pincées de noix de MUSCADE

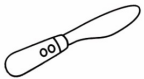


USTENSILES:



1 COUPEAU 1 SALADIER 1 BATTEUR 1 PETITE CUILLERE 1 GRANDE CUILLERE 1 MOULE A TARTE

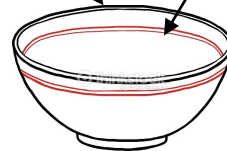
RECETTE:



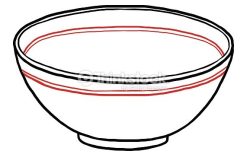
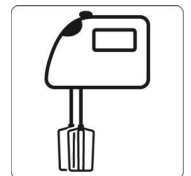
1) couper le POTIRON en petits morceaux.



2) Le cuire À la vapeur SUCRE



3) Casser les OEUFS et le



4) BATTRE



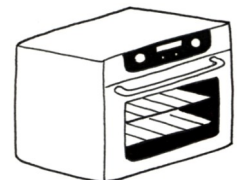
5) Ajouter la CANNELLE, le GINGEMBRE, la MUSCADE.



6) Verser le LAIT concentré et mélanger.



7) Verser sur la pâte brisée.



8) Cuire 45 minutes À four doux (170 °)