THE J.M. SMUCKER Co

Tarte à la citrouille classique Carnation®

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
N/A	N/A	N/A	N/A

Ingredients

- 1 9” (23 cm) pré-fabriqué croûte à tarte, ou faire à partir de zéro avec cette recette Croûte à tarte infaillible OU cette recette de croûte de tarte sans gluten.
- 1 3/4 tasse (425 mL) purée de citrouille
- 1 tasse (250 mL) cassonade tassée
- 2 œufs
- 2 c. à table (30 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood®** (OU Farine sans Gluten **Robin Hood®**)
- 1 c. à thé (5 mL) cannelle
- 1/2 c. à thé (2 mL) gingembre moulu
- 1/2 c. à thé (2 mL) muscade moulue
- 1/4 c. à thé (1 mL) clous de girofle moulus
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1 boîte (354 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier, 2 % ou sans gras

  Lait évaporé partiellement écrémé – 2 % M.G.

Directions

Step 1:

Dans un grand bol, fouetter purée de la citrouille avec le sucre, les oeufs, la farine, les épices et le sel jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse et homogène. Incorporer le lait évaporé petit à petit en fouettant.

Step 2:

Verser la préparation au lait évaporé sur le fond de tarte.

Step 3:

Faire cuire à 350°F sur la grille inférieure du four de 60 à 70 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit ferme.

Step 4:

Laisser refroidir complètement.

Images

