

## « Pumpkin Pie – Tarte à la citrouille »



Préparation : 15 mm - Cuisson : 60 mm - Difficulté : facile

### Ingrédients :

- 500g de citrouille ou potiron cuit et égoutté
- 1 pâte à tarte brisée
- 2 oeufs
- 170g de sucre roux
- 140ml de crème épaisse
- 1 c à c de cannelle en poudre
- 1 c à c de poivre de Jamaïque
- 1 c à c de gingembre en poudre
- 1 peu de noix de muscade

### **Préparation :**

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Précuire la pâte à blanc.
3. Baissez le four à 160°C
4. Ecrasez la citrouille en purée et mélangez avec les œufs, le sucre, la crème et enfin les épices.
5. Versez le mélange sur la pâte et enfournez pendant encore 1h00. La crème doit être encore « tremblante » en sortant du four. Elle se solidifiera en refroidissant. Ne pas attendre que la crème à la citrouille brunisse.
6. Servez tiède avec une boule de glace vanille ou une pointe de chantilly avec des noix de pécan (facultatif).