

Pumpkin Pie

Ingrédients

- 1 tasse (≈ 240 ml) de vergeoise blonde tassée (1 cup packed light-brown sugar)
- 1 cuillère à soupe (≈ 15 ml) de fécule de maïs (1 tablespoon cornstarch)
- ½ cuillère à café (≈ 2,5 ml) de sel (½ teaspoon salt)
- 1 cuillère à café (≈ 5 ml) de gingembre moulu (1 teaspoon ground ginger)
- 1 cuillère à café (≈ 5 ml) de cannelle moulue (1 teaspoon ground cinnamon)
- ⅛ cuillère à café (≈ 0,6 ml) de clous de girofle moulus (⅛ teaspoon ground cloves) **SEULEMENT UNE PINCE**
- 1 ½ tasse (≈ 360 ml) de purée de citrouille fraîche ou en conserve (1½ cups fresh or canned pumpkin purée)
- 3 gros œufs (3 large eggs), légèrement battus, plus 1 œuf pour la dorure (plus 1 egg for glaze)
- 1 ½ tasse (≈ 360 ml) de lait évaporé (1½ cups evaporated milk)
- Pâte brisée (Pâte Brisée / Pastry Pie Dough)
- 1 cuillère à soupe (≈ 15 ml) de crème épaisse (1 tablespoon heavy cream)



Préparation

1. **Préchauffer le four et mélanger la garniture :**
Préchauffez le four à **425 °F (220 °C)**.
Dans un grand bol, mélangez la vergeoise, la fécule de maïs, le sel, le gingembre, la cannelle, les clous de girofle, la purée de citrouille et les 3 œufs. Battez bien. Ajoutez le lait évaporé et mélangez. Réservez.
2. **Abaisser la pâte :**
Abaissez la pâte brisée en un cercle d'environ **30 cm (12 pouces)**.
3. **Foncer le moule à tarte :**
Placez la pâte dans un moule à tarte en verre de **23 cm (9 pouces)** ; égalisez les bords en laissant environ **1,25 cm (½ pouce)** de dépassant. Pincez pour former un bord décoratif. Si la pâte ramollit, réfrigérez 15 minutes.
4. **Préparer la dorure :**
Battez l'œuf restant avec la crème. Badigeonnez très légèrement les bords.
5. **Garnir la croûte :**
Versez la garniture dans la pâte. Placez au four.
6. **Cuisson :**
Faites cuire **10 minutes**.
Réduisez la température à **350 °F (175 °C)** et poursuivez la cuisson **30 minutes**.
Laissez refroidir sur une grille.

Comment savoir si la tarte à la citrouille est cuite ?

La tarte est prête lorsque la garniture est prise.

- Insérez un testeur à gâteau ou un couteau à **2–3 cm (≈ 1 inch)** du centre : il doit ressortir propre.