

# Pumpkin Pie



## Ingédients

- 1 tasse ( $\approx 240$  ml) de vergeoise blonde tassée (1 cup packed light-brown sugar)
- 1 cuillère à soupe ( $\approx 15$  ml) de féculle de maïs (1 tablespoon cornstarch)
- $\frac{1}{2}$  cuillère à café ( $\approx 2,5$  ml) de sel ( $\frac{1}{2}$  teaspoon salt)
- 1 cuillère à café ( $\approx 5$  ml) de gingembre moulu (1 teaspoon ground ginger)
- 1 cuillère à café ( $\approx 5$  ml) de cannelle moulue (1 teaspoon ground cinnamon)
- $\frac{1}{8}$  cuillère à café ( $\approx 0,6$  ml) de clous de girofle moulus ( $\frac{1}{8}$  teaspoon ground cloves) **SEULEMENT UNE PINCE**
- 1  $\frac{1}{2}$  tasse ( $\approx 360$  ml) de purée de citrouille fraîche ou en conserve (1 $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  tasse ( $\approx 360$  ml) de lait évaporé (1 $\frac{1}{2}$  cups evaporated milk)
- Pâte brisée (Pâte Brisée / Pastry Pie Dough)
- 1 cuillère à soupe ( $\approx 15$  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 féculle 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 ( $\frac{1}{2}$  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 ( $\approx 1$  inch) du centre : il doit ressortir propre.