

# DES ARCHIVES, J'EN MANGE!

## Revisiter les goûts d'autrefois

### *tarte à la citrouille*

*Citrouille fraîche, en conserve ou congelée.*

*¾ tasse de cassonade  
½ c. à thé de sel  
¼ c. à thé de muscade  
¾ c. à thé de gingembre  
½ c. à thé de cannelle  
pincée de clou moulu*

*pincée de toute-épice  
1¾ tasse de citrouille ou de courge  
Hubbard, cuite et en purée  
2 oeufs battus  
1½ tasse de lait chaud  
1 abaisse de 9 pouces*

Mêler sucre, sel, épices, citrouille, oeufs et battre jusqu'à ce que lisse. Ajouter le lait. Verser dans l'abaisse. Cuire à 450°F, 10 minutes; continuer la cuisson à 350°F jusqu'à ce que la préparation soit ferme au centre (35 à 40 minutes). Refroidir avant de servir.

*Lourdes à perdre courage, les citrouilles se reposent continuellement par terre, dans leur habit couleur d'orange, habit tout côtelé, aux bandes solidement cousues.*

COSETTE MARCOUX