

tarte à la citrouille

Citrouille fraîche, en conserve ou congelée.

*3/4 tasse de cassonade
1/2 c. à thé de sel
1/4 c. à thé de muscade
3/4 c. à thé de gingembre
1/2 c. à thé de cannelle
pincée de clou moulu*

*pincée de toute-épice
1 3/4 tasse de citrouille ou de courge
Hubbard, cuite et en purée
2 oeufs battus
1 1/2 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