



THE J.M. SMUCKER Co

Tarte à la citrouille parfaite

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

5 mins 55 mins 6 N/A

Ingredients

- 1 boîte (398 mL) citrouille
- 1 boîte (300 mL) de lait condensé sucré **Eagle Brand®** régulier ou faible en gras

Lait condensé sucré faible en gras

- 2 œufs
- 2 c. à table (30 mL) cassonade
- 1/2 c. à thé (2,5 mL) chacun: cannelle moulue; macis moulu et sel
- 1 croûte à tarte profonde congelée de 9 po (23 cm), non cuite

Directions

Step 1:

Mélanger bien la citrouille, le lait condensé sucré, les œufs, la cassonade et les épices. Verser dans la croûte à tarte préparée.

Step 2:

Cuire au four préchauffé à 425 °F (220 °C) 15 minutes.

Step 3:

Réduire la température du four à 350 °F (180 °C). Continuer la cuisson pendant 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un couteau inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir. Garnir au goût.

Images

