



Fondation
David
Suzuki

LES SOLUTIONS SONT DANS NOTRE NATURE

Recette secrète de tarte à la citrouille de David Suzuki

Cette recette est adaptée du livre « Joy of Cooking » de Irma S. Rombauer, Marion Rombauer Becker, and Ethan Becker

Utiliser une citrouille pour cuisson d'environ 6 pouces pour une tarte de 9 pouces.

PRÉPARATION DE LA CITROUILLE

Couper en deux une citrouille d'agriculture locale et y enlever les graines. Couper des morceaux d'environ quatre pouces et les placer sur une tôle à biscuit bien graissée, la peau vers le bas (veiller à ne pas utiliser une tôle en Téflon). Couvrir de papier d'aluminium (rappelez-vous que l'aluminium est recyclable). Cuire à 325°F jusqu'à ce que les morceaux ramollissent (environ 1h½), puis détacher la chair de la peau.

* Conseil de David Suzuki : Lorsque vous écrasez la chair, assurez-vous de garder des morceaux, la consistance ne doit pas être lisse comme une purée.

GARNITURE

Battre deux œufs (de poules en liberté et biologiques) dans un grand bol.

BATTRE LES INGRÉDIENTS SUIVANTS AVEC LES ŒUFS :

2 tasses du mélange de citrouille	1 cuillère à thé de gingembre
1 ½ de lait évaporé	½ cuillère à thé de muscade
½ tasse de sucre blanc	¼ cuillère à thé de clou de girofle
½ de tasse de sucre brun	½ cuillère à thé de sel
1 cuillère à thé de cannelle	

Ajouter la garniture à une croute de tarte déjà cuite (préféablement fait maison). Cuire à 375°F entre 35 et 45 minutes ou jusqu'à consistance ferme. Laisser refroidir. Servir à des amis et membres de la famille... Et ajouter un peu de crème glacée ou de crème fouetter, pour agrémenter le tout!

Partagez cette recette avec vos amis!

Recette secrète de tarte à la citrouille de David Suzuki

Cette recette est adaptée du livre « Joy of Cooking » de Irma S. Rombauer, Marion Rombauer Becker, and Ethan Becker

Utiliser une citrouille pour cuisson d'environ 6 pouces pour une tarte de 9 pouces.

PRÉPARATION DE LA CITROUILLE

Couper en deux une citrouille d'agriculture locale et y enlever les graines. Couper des morceaux d'environ quatre pouces et les placer sur une tôle à biscuit bien graissée, la peau vers le bas (veiller à ne pas utiliser une tôle en Téflon). Couvrir de papier d'aluminium (rappelez-vous que l'aluminium est recyclable). Cuire à 325°F jusqu'à ce que les morceaux ramollissent (environ 1h½), puis détacher la chair de la peau.

* Conseil de David Suzuki : Lorsque vous écrasez la chair, assurez-vous de garder des morceaux, la consistance ne doit pas être lisse comme une purée.

GARNITURE

Battre deux œufs (de poules en liberté et biologiques) dans un grand bol.

BATTRE LES INGRÉDIENTS SUIVANTS AVEC LES ŒUFS :

2 tasses du mélange de citrouille	1 cuillère à thé de gingembre
1 ½ de lait évaporé	½ cuillère à thé de muscade
½ tasse de sucre blanc	¼ cuillère à thé de clou de girofle
½ de tasse de sucre brun	½ cuillère à thé de sel
1 cuillère à thé de cannelle	

Ajouter la garniture à une croute de tarte déjà cuite (préféablement fait maison). Cuire à 375°F entre 35 et 45 minutes ou jusqu'à consistance ferme. Laisser refroidir. Servir à des amis et membres de la famille... Et ajouter un peu de crème glacée ou de crème fouetter, pour agrémenter le tout!