

TARTE À LA CITROUILLE

1 croûte de tarte de 9" non cuite
1 boîte de 19 onces de garniture de tarte à la citrouille
1 boîte de lait concentré sucré Eagle Brand
2 œufs
5 ml de cannelle
2 ml de gingembre
2 ml de muscade
2 ml de sel
Crème fouettée et noix au choix

Préchauffer le four à 425° F.

Dans un grand bol, bien mélanger les ingrédients et les verser dans la croûte de tarte.

Faire cuire pendant 15 minutes.

Réduire la température du four à 350° F et poursuivre la cuisson pendant 35-40 minutes ou jusqu'à ce qu'un couteau inséré à 1" du bord ressorte propre.

Laisser refroidir avant de couper.

Garnir de crème fouettée et de noix, au choix.

Conserver au réfrigérateur.