



Tartelettes à la citrouille et à l'érable

Catégorie: Desserts

Description:

Portions: 12 tartelettes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson: 15 minutes

Ingrédients:

12 croûtes à tartelettes de 7,5 cm (3 po), non cuites

2 oeufs

500 ml de purée de citrouille nature (2 tasses)

180 ml de sirop d'érable (3/4 tasse)

1 ml de gingembre moulu (1/4 c. à thé)

1 ml de clou de girofle (1/4 c. à thé)

2 ml de muscade, moulue (1/2 c. à thé)

5 ml de cannelle, moulue (1 c. à thé)

250 ml de crème 15% épaisse ou 35% (1 tasse)

Instructions:

1. Préchauffer le four à 180 oC (375 oF).

2. Battre les oeufs avec la purée de citrouille et le sirop d'érable.

3. Incorporer les épices et la crème. Bien mélanger pour obtenir une préparation homogène.

4. Verser le mélange dans les croûtes. Cuire au centre du four 15 minutes ou jusqu'à ce que la préparation à la citrouille soit ferme.

5. Servir chaud ou froid avec, si désiré, un peu de crème fouettée sucrée à l'érable et saupoudrer de sucre d'érable.