



## You need



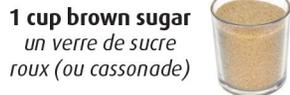
ready-made pastry  
pâte brisée



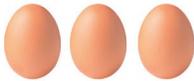
400g chopped pumpkin  
400 gr de citrouille (ou courge)  
coupée en gros cubes



1 cup unsweetened  
condensed milk  
un verre de lait  
concentré non sucré



1 cup brown sugar  
un verre de sucre  
roux (ou cassonade)



3 eggs  
3 œufs

1/2 teaspoon  
cinnamon  
1/2 cuillère à café  
de cannelle



1/4 teaspoon  
nutmeg  
1/4 cuillère à café de  
noix de muscade

# Pumpkin pie

Tarte à la citrouille

Un goûter d'Halloween, c'est l'occasion idéale pour savourer une tarte à la citrouille. Tu vas voir, c'est drôlement bon !



Preheat oven  
to 220°C.



## 1 Put the pastry into a pie dish.

Étale la pâte dans un moule à tarte beurré.



## 2 Boil the pumpkin for 20 minutes. Drain and leave to cool.

Plonge les cubes de courge dans l'eau bouillante pendant 20 minutes, puis égoutte bien et laisse refroidir (30 min au moins).



## 3 Mash the pumpkin. Add condensed milk, brown sugar, eggs, cinnamon and nutmeg.

Écrase les cubes pour en faire de la purée. Ajoute le lait concentré, la cassonade, les œufs, la cannelle et la muscade.



## 4 Pour the mixture onto the pastry. Bake at 200°C for 45 minutes. Serve with cream. Yum!

Verse ce mélange sur la pâte. Baisse le four à 200°C et enfourne la tarte 45 minutes. Sers avec un peu de crème chantilly. Miam !



Tu as réalisé cette recette ? Demande à tes parents de poster une photo sur Facebook : [facebook.com/iloveenglish.magazine](https://facebook.com/iloveenglish.magazine)