

# THE PUMPKIN PIE



## Ingredients

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|   | 1 pie crust<br>1 pâte à tarte  |   | $\frac{1}{2}$ teaspoon ginger<br>$\frac{1}{2}$ cuillère à café de gingembre       |
|   | 230 g pumpkin puree<br>230 g de purée de citrouille                          |   | $\frac{1}{2}$ teaspoon nutmeg<br>$\frac{1}{2}$ cuillère à café de noix de muscade |
|   | 75g brown sugar<br>75 g de sucre roux  |   | 2 eggs<br>2 œufs  |
|   | 30g white sugar<br>30 g de sucre blanc                                       |   | 125 ml heavy cream<br>125 ml de crème épaisse                                     |
|  | $\frac{1}{2}$ teaspoon cinnamon<br>$\frac{1}{2}$ cuillère à café de cannelle |  | $\frac{1}{2}$ teaspoon vanilla<br>$\frac{1}{2}$ cuillère à café de vanille        |

|   |   |   |
|---|---|---|
| 1 |   | Preheat your oven to 180°C.<br>Préchauffe le four à 180°C.  |
| 2 |  | Make the filling: beat the eggs in a large bowl.<br>Préparez la garniture : battez les œufs dans un grand bol.                                  |
| 3 |  | Mix in the sugars, spices and pumpkin puree.<br>Incorporer les sucres, les épices et la purée de potiron.                                       |
| 4 |  | Stir in the cream. Beat together until everything is well mixed.<br>Incorporer la crème. Battre ensemble jusqu'à ce que tout soit bien mélangé. |
| 5 |  | Pour into pie crust and bake for 45 minutes.<br>Verser sur la pâte à tarte et cuire au four pendant 45 minutes.                                 |

