









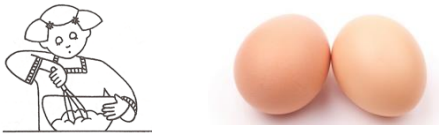





# THE PUMPKIN PIE



## Ingredients

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

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

