



Make 2 pies by using 1 can (796 mL) E.D.SMITH® Pure Pumpkin and doubling all other ingredients.

Faire 2 tartes avec 1 boîte (796 mL) de citrouille pure E.D.SMITH® et en doublant tous les autres ingrédients.

traditional pumpkin pie tarte à la citrouille traditionnelle

Pastry (for 2 single crust 9" (23 cm) pies)

2 1/2 cups (625 mL) all-purpose unbleached flour
1 tbsp (15 mL) granulated sugar
1/2 tsp (2 mL) salt
3/4 cup (175 mL) unsalted cold butter
(1 1/2 sticks) diced or grated
4 tbsp (60 mL) shortening
1/2 cup (125 mL) very cold water
1 egg
1 tbsp (15 mL) water

Pie Filling (for 1 pie)

2 eggs
1/2 can (398 mL) E.D.SMITH® Pure Pumpkin
1 cup (250 mL) packed brown sugar
1 tsp (5 mL) ground cinnamon
1/2 tsp (2 mL) ground nutmeg
1/4 tsp (1 mL) ground ginger
1/4 tsp (1 mL) salt
3/4 cup (175 mL) evaporated milk

In the bowl of a food processor or by hand in a large bowl, combine flour, sugar and salt. Add diced or grated butter and pulse or using a pastry blender, work the butter into the flour mixture until it resembles coarse crumbs. Add shortening and continue until combined. Gradually add water just until the pastry begins to come together. Turn out to a lightly floured surface and gather together into a ball. Cut into 2 even pieces, wrap and chill for at least 1 hour.

Roll out each portion as you need it, on a lightly floured surface, transfer to pie plate and crimp edges.

Beat eggs lightly in medium bowl. Add the E.D.SMITH® Pure Pumpkin, sugar, cinnamon, nutmeg, ginger and salt – stir until well combined. Blend in milk. Pour filling in pie shell.

Bake at 425°F (220°C) for 15 minutes. Reduce oven temperature to 350°F (180°C) and continue baking 30-35 minutes longer or until knife inserted in centre comes out clean. Cool.

Makes 1 Pie

Pâte à tarte (pour 2 croûtes de 9 po (23 cm))

2 1/2 tasses (625 mL) farine tout usage non blanchie
1 c. à soupe (15 mL) sucre granulé
1/2 c. à thé (2 mL) sel
3/4 tasse (175 mL) beurre froid non salé (1 1/2 bâton),
coupé en dés ou râpé
4 c. à soupe (60 mL) shortening
1/2 tasse (125 mL) eau très froide
1 œuf
1 c. à soupe (15 mL) eau

Garniture pour tarte (pour 1 tarte)

2 œufs
1/2 boîte (398 mL) Citrouille pure E.D.SMITH®
1 tasse (250 mL) cassonade, tassée
1 c. à thé (5 mL) cannelle moulue
1/2 c. à thé (2 mL) muscade moulue
1/4 c. à thé (1 mL) gingembre moulu
1/4 c. à thé (1 mL) sel
3/4 tasse (175 mL) lait évaporé

Dans le bol d'un robot culinaire ou manuellement dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre et le sel. Incorporer le beurre en dés ou râpé et mélanger par impulsions ou à l'aide d'un mélangeur à pâtisserie, incorporer le beurre au mélange de farine jusqu'à l'obtention d'un mélange grumeleux. Ajouter le shortening et bien mélanger. Incorporer graduellement l'eau jusqu'à ce que la pâte commence à se former. Déposer sur une surface légèrement farinée et former une boule. Couper la pâte en 2 portion égales, envelopper d'une pellicule plastique et réfrigérer durant au moins 1 heure.

Abaissier une portion à la fois sur une surface légèrement farinée, déposer dans une assiette à tarte et froncer le bord de la pâte.

Battre légèrement les œufs dans un bol moyen. Ajouter la citrouille pure E.D.SMITH®, le sucre, la cannelle, la muscade, le gingembre et le sel. Bien mélanger. Incorporer le lait et mélanger de nouveau. Verser la garniture dans le fond de tarte.

Cuire au four à 425 °F (220 °C) pendant 15 minutes. Baisser la température du four à 350 °F (180°C) et poursuivre la cuisson pendant 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que la lame d'un couteau insérée au centre de la tarte en sorte propre. Refroidir.

Donne 1 tarte