



CANADA AGRICULTURE
AND FOOD MUSEUM
MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA

A FASCINATING WORLD
UN MONDE FASCINANT



Crème glacée à la tarte à la citrouille (avec sorbetière)

Ingrédients

500 ml (2 tasses) de crème à fouetter 35%
375 ml (1 ½ tasse) de lait 2%
250 ml (1 tasse) de purée de citrouille
125 ml (½ tasse) de sucre
5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
5 ml (1 c. à thé) de cannelle moulue
Une pincée de clou de girofle moulu

Préparation

Mélanger tous les ingrédients dans un grand bol. Mettre le tout dans la sorbetière et utiliser selon les instructions du fabricant. Servir et saupoudrer la crème glacée avec des décorations d'Halloween si désiré.