



THE J.M. SMUCKER CO.

# Crème glacée aux épices à la citrouille

**Prep Time Cook Time Serves Difficulty**

10 mins N/A 10 N/A

## Ingredients

- 1 tasse (250 mL) de purée de citrouille (pas de garniture)
- 1 boîte (300 mL) de lait condensé sucré **Eagle Brand®** régulier ou faible en gras
- 2 c. à table (30 mL) d'extrait de vanille
- 1 c. à thé (5 mL) d'épices à tarte à la citrouille
- 2 tasses (500 mL) de crème à fouetter

## Directions

### Step 1:

Combiner la purée de citrouille avec le lait condensé sucré, l'extrait de vanille et les épices. Fouetter la crème dans un grand bol jusqu'à ce qu'elle soit épaisse et conserve sa forme. Incorporer la crème fouettée au mélange de lait condensé sucré en pliant. Verser le mélange dans un moule à pain de 9 po x 5 po (2 L) ou dans un moule carré de 8 po (2 L); bien couvrir. Mettre au congélateur pendant 6 heures ou jusqu'à fermeté.

## Images

