

Jeudi 23 novembre 2017

THANKSGIVING



*Thanksgiving Day will soon be here
It comes around but once a year
If I could only have my way
We'd have Thanksgiving every day.*

Le quatrième jeudi du mois de Novembre, tous les américains se réunissent en famille pour partager la traditionnelle dinde de **Thanksgiving** et la **tarte au potiron**.

.....

En 1620, à bord du **Mayflower**, une centaine de pèlerins (**pilgrims**) anglais qui veulent rester fidèles à leur religion et non adopter celle du roi d'Angleterre James 1^{er}, embarquent pour l'Amérique. Le 11 décembre, ils arrivent sur le sol américain à **Plymouth Rock**, situé dans l'état actuel du Massachussetts et s'installent. Leur premier hiver est dévastateur. En effet, arrivés à une époque trop tardive pour faire des plantations, beaucoup d'entre eux meurent de maladie.



Au printemps suivants, ils reçoivent la visite de deux indiens, **Samoset** et **Quanto** qui proposent, avec l'aide de leur peuple, de leur enseigner la **culture du maïs** ainsi que la chasse et la pêche.

A l'automne 1621, la récolte est très bonne et les colons décident de célébrer l'événement en organisant une grande fête à laquelle sont conviés les indiens. Ils auraient passé trois jours à faire la fête et à manger pommes de terre, maïs, potirons, courges, baies, riz sauvage, poissons, chevreuils, canards, oies sauvages...



En 1863, le président **Abraham Lincoln** décide que le **quatrième jeudi** du mois de novembre serait la journée nationale de Thanksgiving.

C'est durant la présidence de Franklin Delano Roosevelt que la journée de Thanksgiving est déclarée « *bank holiday* » (jour férié) par le congrès.

Depuis, cette journée est l'occasion de se réunir en famille autour d'un repas traditionnellement composé d'une dinde rôtie (*turkey*) servie avec une sauce aux airelles (*cranberries*) et suivie d'un gâteau ou d'une tarte au potiron. (*pumpkin*)
C'est une coutume typiquement américaine.



PARADE DE THANKSGIVING :

- La Macy's Thanksgiving Day Parade est une véritable institution new-yorkaise, et ce depuis 1927 ! Elle débute à 9h sur CPW (Central Park West) niveau 77th Street, passe par Columbus Circle, redescend Broadway pour se terminer à la 34th Street, au Duffy Square devant le grand magasin Macy's. C'est l'une des parades les plus grandioses de l'année. La veille de Thanksgiving, on peut assister au gonflage à l'hélium des ballons géants, de 15h à 22h, sur la 77th St et CPW (tout près du Museum of Natural History).



Tarte à la citrouille et aux épices



Préchauffer le four à 220° C. (425°F.)

Préparation: 15-20 minutes

Cuisson: 25 + 50 minutes

Coût: économique

Difficulté: facile

Propos gourmands

Si vous utilisez une citrouille fraîche, choisissez une variété sucrée et peu gorgée d'eau.

Si vous utilisez de la citrouille en conserve, prenez une purée nature.

Votre tarte sera mieux réussie si vous utilisez tous les ingrédients à la température ambiante.

Ingrédients

1 abaisse de pâte brisée ou sablée (fond de tarte de 22 cm / 9" de diamètre)
500 ml de chair de citrouille réduite en purée*
185 ml de sucre brun ou cassonade
2 gros oeufs
185 ml de lait
125 ml de crème épaisse
5 ml (1 c. à thé) de noix cannelle
5 ml (1 c. à thé) de gingembre en poudre
1/4 c. à thé de clous de girofle
1/4 c. à thé de noix muscade
1 pincée de sel

Préparation

1. **Faire cuire la chair de citrouille dans 4 c. à s. d'eau dans une casserole à couvert sur feu doux pendant 20 minutes environ ou jusqu'à ce qu'elle devienne en purée - il faut environ un litre de cubes pour obtenir 500 ml de purée;*
2. *enlever le couvert et continuer la cuisson jusqu'à ce que tout le liquide soit évaporé;*
3. *ajouter à la purée le sucre brun, les épices, la crème, et les oeufs battus dans le lait;*
4. *rouler la pâte; tapisser une assiette creuse à tarte; piquer le fond; verser la préparation sur la pâte; enfourner dans un four préchauffé à 220° C. (425°F.) pendant environ 10 minutes. Réduire la température à 350° F (180° C) et continuer la cuisson environ 40 minutes ou jusqu'à ce que la lame d'un couteau piquée au centre ressorte propre.*
5. *Laisser refroidir et servir avec une crème chantilly parfumée à la vanille.*