

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<sup>er</sup>, 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.*