MILKSHAKE à LA TARTE à LA CITROUILLE

Comme tout véritable amateur de citrouille peut en témoigner, il y a plus d'une façon d'obtenir sa dose de tarte, et un milkshake pourrait bien être la substitution la plus gagnante.

Infos

- **Temps de préparation**: 15 mins
- **Temps de cuisson**: 0 mins
- **Portions**: 4 milk-shakes (environ 4½ tasses)

Ingredients

- ¾ tasse/180 millilitres de crème épaisse (ou de crème fleurette)
- 1 cuillère à soupe de cannelle
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 28 onces/830 millilitres de glace à la vanille de qualité supérieure
- ? à ½ tasse/80 à 120 millilitres de lait
- 1 tasse/240 millilitres de purée de citrouille
- 2 cuillères à soupe de sirop d'érable pur
- ¼ cuillère à café de gingembre moulu
- 5 gros glaçons (environ 1 tasse)
- 2 à 4 cuillères à soupe de bourbon (facultatif)
- Sauce caramel (facultatif)

Préparation

Etape 1
Fouetter la crème dans un bol de taille moyenne jusqu'à ce qu'elle forme des pics mous (fouetter dans un bol réfrigéré pour un résultat plus rapide). Placer la crème fouettée et les 4 verres au réfrigérateur pour les refroidir. Mélanger 2 cuillères à café de cannelle et 1 cuillère à café de sucre dans un petit bol et réserver.

Etape 2
Verser la crème glacée dans un mixeurblender et verser ? de tasse de lait sur le dessus. Ajouter le potiron, le sirop d'érable, le gingembre, la cuillère à café de cannelle et la glace dans un mixeur blender et mélanger par impulsions (utiliser une cuillère pour remuer les ingrédients entre les impulsions, si nécessaire). Ajoutez quelques cuillères à soupe de lait, si vous le souhaitez, en fonction de l'épaisseur que vous aimez pour vos milkshakes, et mixez jusqu'à obtenir une consistance lisse. (Le mélange peut sembler épais au début, mais une fois versé, il fondra assez rapidement.) Ajoutez le bourbon par impulsions, si vous l'utilisez, et répartissez le mélange dans les quatre verres réfrigérés.

Etape 3
Répartir la crème fouettée sur le dessus et saupoudrer de sucre à la cannelle. Arroser de sauce caramel, si désiré.