



Des biscuits à la citrouille pour le mois d'octobre!

Par ALISHA CAMPBELL, Lieu historique national Woodside, ON

Avec ses couleurs, ses épices et ses citrouilles, octobre est définitivement mon mois favori! En tant qu'employée au [lieu historique national Woodside](#), ce mois est également synonyme de délicieux biscuits à la citrouille et de célébration de l'Action de grâce digne de l'époque victorienne. Si vous faites une escapade dans le coin de Kitchener en Ontario à ce temps de l'année, arrêtez-vous pour une visite! Woodside, la maison d'enfance de William Lyon Mackenzie King, 10^e premier ministre du Canada et celui ayant gouverné le plus longtemps au pays, sera parée de ses plus beaux atours afin de vous permettre de vivre l'Action de grâce comme à l'époque victorienne. Avec l'arôme épicé des biscuits à la citrouille dans l'air, vous ne pourrez pas résister!



Si vous ne pouvez pas venir nous voir pour déguster nos fameux biscuits à la citrouille, ne vous en faites pas! Je partage la recette avec vous aujourd'hui. Tout comme William Lyon Mackenzie King et ses frères et sœurs, vos enfants adoreront probablement ce type de biscuits comme collation spéciale d'automne. Et qui sait? Ces biscuits deviendront peut-être vos biscuits préférés pour ce temps de l'année!



Ingrédients

Biscuits

- 1 tasse | 250 ml de sucre
- 1 tasse | 250 ml de graisse végétale
- 1 œuf
- 1 tasse | 250 ml de purée de citrouille
- 1 c. à thé | 5 ml de vanille
- 2 tasses | 500 ml de farine
- 1 c. à thé | 5 ml de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé | 5 ml de poudre à pâte
- 1 c. à thé | 5 ml de cannelle
- ½ c. à thé | 2,5 ml de sel
- 1 tasse | 250 ml de raisins secs (optionnel)
- 1 tasse | 250 ml de noix ou de pacanes hachées (optionnel)

Glaçage

- 1 tasse | 250 ml de cassonade
- 2 c. à soupe | 30 ml de beurre
- 4 c. à soupe | 60 ml de lait
- 1 tasse | 250 ml de sucre à glacer



Instructions

Biscuits

1. Préchauffer le four à 375 °F ou 190 °C.
2. Crémier la graisse végétale avec le sucre.
3. Ajouter l'œuf, la citrouille et la vanille. Bien battre. Réserver.
4. Tamiser ensemble les ingrédients secs et les ajouter au mélange de sucre.
5. Si désiré, ajouter les raisins secs et les noix au mélange.



6. Disposer le mélange en boules d'environ 6,35 cm (2,5 pouces) de grosseur sur des tôles à biscuits non graissées et faire cuire de 10 à 12 minutes. Laisser un espace suffisant entre les biscuits pour ne pas qu'ils collent ensemble lors de la cuisson. La recette donne environ 30 biscuits.



Glaçage

1. Mélanger la cassonade, le beurre et le lait dans une casserole. Faire bouillir le tout pendant deux minutes. *Note : Si vos petits cuisiniers vous ont aidé à faire les biscuits jusqu'ici, il est recommandé que cette étape soit faite par un adulte.*
2. Laisser tiédir.
3. Ajouter le sucre à glacer et battre jusqu'à consistance onctueuse.
4. Tremper le bout des biscuits refroidis dans le glaçage. Si le glaçage s'épaissit trop, le diluer un peu avec quelques gouttes de lait.



La recette originale provient du livre *Pioneer Cooking in Ontario: Tested Recipes from Ontario's Pioneer Villages and Historical Sites*. NC Press Limited. Toronto, 1981.

Pour plus de recettes patrimoniales, consultez la page Patrimoine gourmand de Parcs Canada au pc.gc.ca/fr/culture/gourmand-gourmet.

Cette activité fait partie du Club Parka, un programme de Parcs Canada offert aux enfants d'âge préscolaire dans les parcs et lieux historiques nationaux du Canada. Le Club Parka est également disponible en ligne.

Pour découvrir Parka, ce petit castor qui t'invite à explorer le monde qui t'entoure, visite parcsCanada.gc.ca/Parka. Tu y trouveras son application, ses activités et même... sa chanson! N'oublie pas de regarder ses vidéos!

