

Tarte au sucre à la crème

- La délicieuse recette facile de tarte au sucre à la crème!



Ingrédients :

- 1 **pâte à tarte**
- 2 tasses (500 ml) de crème
- 1 tasse (125 ml) de sucre
- 1/2 tasse (125 ml de lait) + 1/2 tasse (125 ml) de crème (mélanger)
- 2 jaunes d'œufs
- 1/3 de tasse (85 ml) de farine
- 2 cuillères à soupe de beurre non salé (fondu)
- 1 cuillère à thé et demie d'extrait de vanille
- 1/2 cuillère à thé de cannelle
- 1/4 de cuillère à thé de muscade
- 1/4 de cuillère à thé de sel

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C). Placer la pâte à tarte dans un moule à tarte.
2. Combinez le sucre, la farine, la muscade et le sel dans un bol et mélangez.
3. Ajouter la crème et bien mélanger.
4. Dans un autre bol, fouettez le mélange de lait/crème, les jaunes d'œufs et l'extrait de vanille.
5. Combinez ce mélange dans le bol des ingrédients secs.
6. Verser dans le moule à tarte. Badigeonner les coins de la pâte à tarte avec le beurre fondu.

7. Saupoudrer la tarte de cannelle et mettre au four.
8. Faire cuire pendant 60 à 70 minutes ou jusqu'à ce que le centre soit bien placé et qui ne bouge plus lorsque vous brassez la tarte.
9. Retirer du four et manger!

“ *Aujourd'hui, je vous propose une de ces recettes qui faut absolument essayer parce que c'est juste trop trop bon :) C'est facile à faire aussi...*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)