

Tenderflake



TARTE AU SUCRE D'ÉRABLE

INGRÉDIENTS:

1 paquet de croûtes à tarte profondes Tenderflake^{MD}

375 mL (1 ½ tasse) de cassonade légèrement tassée

2 œufs à la température ambiante

125 mL (1/2 tasse) de crème fraîche épaisse

75 mL (1/3 tasse) de sirop d'érable pur (de préférence ambré)

10 mL (2 c. à thé) de beurre non salé, fondu

DIRECTIVES

PRÉCHAUFFER le four à 180 °C (350 °F).

RETIRER une des croûtes à tarte profondes Tenderflake^{MD} de l'assiette en aluminium et la placer sur une surface plane et propre. À l'aide d'un emporte-pièce en forme de goutte d'eau d'un pouce, couper suffisamment de morceaux pour former les bords de la croûte à tarte.

BADIGEONNER d'œuf le contour de ce qui reste de la croûte à tarte profonde Tenderflake^{MD} et déposer les morceaux avec le côté arrondi le long du bord extérieur de manière à ce qu'ils se chevauchent légèrement et jusqu'à ce que les bords soient complètement couverts. Badigeonner de dorure à l'œuf et de sucre à gros cristaux.

FOUETTER ensemble la cassonade et les œufs jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. Ajouter la crème, le sirop et le beurre, puis fouetter jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. Verser le mélange dans la croûte à tarte.

CUIRE la tarte dans le tiers inférieur du four jusqu'à ce que la pâte soit dorée, que le mélange soit gonflé et qu'il semble sec mais encore tremblotant, de 50 à 60 minutes. Laisser refroidir sur une plaque à température ambiante. (La garniture se raffermira à mesure que la tarte refroidit.)

SERVIR avec de la crème fouettée.

Durée totale: 75 minutes

© 2021 Tenderflake. Tous droits réservés.