

metro



Tarte express au sirop d'érable

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 3 Votes

6 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:30 CUISSON | 0:45 TEMPS TOTAL

Ingrédients

60 ml Fécule de maïs
(1/4 tasse)

60 ml Eau froide
(1/4 tasse)

375 ml Sirop d'érable
(1 1/2 tasse)

250 ml Crème 35%
(1 tasse)

80 ml Noix de Grenoble hachées
(1/3 tasse)

1 Abaisse à tarte non cuite

Préparation

Préchauffer le four à 200°C / 400°F .

Dans un bol, diluer la fécule de maïs dans l'eau froide.

Dans une casserole, déposer tous les ingrédients de la garniture. Amener à ébullition en brassant constamment et retirer du feu.

Ajouter les noix, bien mélanger et verser la garniture dans l'abaisse à tarte.

Cuire au four à 200°C / 400°F pendant 15 à 20 minutes.

Source : Metro

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.