



Tarte au sirop d'érable

Ingrédients :

- Une pâte brisé maison ou toute faite
- 2 oeufs battus
- 30 gr de farine
- 30 gr de beurre fondu
- 150gr de cassonade
- 200ml de sirop d'érable

Préchauffez le four à 225

Dans un grand bol, battez les œufs et ajouter la farine et le beurre fondu. Mélangez puis ajoutez le sirop et le sucre. Mélangez de nouveau. Verser sur la pâte à tarte.

Mettre au four pour 8mn.

Puis baisser la température du four à 140° et laisser cuire encore 25mn.

2^{ème} version

Avec une pâte feuilleté de Anne chez Papilles et Pupilles :

4 petits suisses

210 gr de farine

105 gr de beurre à température ambiante

Mélanger tous les ingrédients, ne pas trop travailler la pâte. Mettre au frais pour une heure. Rouler la pâte (je l'ai pliée trois fois sur elle-même) et la mettre dans un moule.

Verser les ingrédients ci-dessus, et rajouter des noix de pékans.