



TARTE CANADIENNE AU SIROP D'ERABLE

Recette pour 6 personnes :

200 gr de pâte brisée

1 ,5 dl de sirop d'érable

50 gr de fécule de maïs (maïzena)

10 cl de lait froid

75 gr de beurre

100 gr de noix et noisettes concassées



Réalisation :

- 1) Garnir le moule avec la pâte brisée et réserver au réfrigérateur
- 2) Allumer le four à 200° (th 6-7)
- 3) Mettre le sirop d'érable à bouillir avec un peu d'eau (2 à 3 cuillères à soupe)
- 4) Dans un saladier mélanger la maïzéna avec le lait froid
- 5) Verser le sirop bouillant dessus en mélangeant puis incorporer le beurre
- 6) Tapisser le fond de tarte avec les noix et noisettes puis verser le mélange dessus .
- 7) Cuire 20 à 25 mn dans le four toujours à 200°

Bon Appétit !



Ferrieres, 4.12.2010