



La meilleure tarte au sucre à l'érable : facile et divine!

[DESSERTS](#) - [NOËL](#) - [RECETTES](#) - [TEMPS DES SUCRES](#)



NOMBRE DE PORTION : 2 TARTES

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 30 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 tasse de beurre
- 1 tasse de farine
- 1 tasse de lait
- 1 ½ tasse de crème 35 % pour la cuisson
- 3 tasses de sirop d'érable

Préparation

1. Faire fondre le beurre à feu moyen dans une casserole.
2. Ajouter la farine et brasser continuellement jusqu'à obtention d'un roux.
3. Toujours en brassant sans arrêt, ajouter la crème et le lait. Fouettez jusqu'à ce que le mélange soit lisse et exempt de grumeaux.
4. Verser ensuite le sirop et continuez à brasser le mélange jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux.
5. Verser le mélange dans des pots massons stérilisés et fermez les couvercles.

Cette recette donne 2 tartes peu profondes + 1 tasse de tartinade. Pour en faire des tartes ou des tartelettes, il suffit de faire précuire vos abaisses de tarte et les remplir avec la tartinade. Mettre au frigo quelques heures pour qu'elle fige un peu. Notez qu'elle restera coulante et elle est délicieuse

ainsi.