

TARTE AU SIROP D'ÉRABLE

Pour 8 personnes :



– Pâte Brisée :

- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- ½ verre d'eau
- 1 pincée de sel

Garniture :

- 1 verre de sirop d'érable (15 cl)
- 1 verre de crème fraîche (15 cl)
- 1 oeuf entier
- amandes effilées (100 g environ)

Faire la pâte Brisée, la laisser reposer 10 mn dans le réfrigérateur.

Étendre la pâte dans un moule à tarte de 28 cm.

Tapisser le fond d'amandes.

Verser le mélange sirop d'érable, crème, oeuf sur les amandes.

Mettre au four (200 – 220°C) environ 30 minutes.

Déguster froid.

Recette proposée par Françoise R.

Mots-clés :