



THE J.M. SMUCKER Co

Tarte au Sucre

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

35 mins 50 mins 8 N/A

Ingredients

- **Croûte à tarte :**
- 2 tasses (500 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood®**
- 3/4 c. à thé (4 mL) de sel
- 1 tasse (250 mL) de shortening tout végétal
- 1 œuf
- 2 c. à table (30 mL) d'eau froide
- 1 c. à table (15 mL) de vinaigre blanc
- **Garniture :**
- 2 tasses (500 mL) de cassonade, tassée
- 3 c. à table (45 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood®**
- 1 boîte (354 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier ou 2 %

Lait évaporé

- 2 œufs, légèrement battus
- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C)

Step 2:

Croûte : mélanger la farine et le sel dans un grand bol à mélanger. Couper le shortening à la température ambiante dans le mélange de farine, à l'aide d'un coupe-pâte ou de deux couteaux jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à celle de la chapelure avec des morceaux de la taille de gros pois. Battre l'œuf avec l'eau et le vinaigre. Verser le mélange liquide également sur celui de farine. Remuer à la fourchette jusqu'à ce que tout le mélange soit humide. Diviser la pâte en deux et façonner deux boules. Aplatir chaque boule en un cercle d'environ 4 po (10 cm) de diamètre. Envelopper la pâte et la réfrigérer 15 minutes afin qu'elle soit plus facile à abaisser. Si la deuxième boule n'est pas utilisée, bien l'envelopper et la mettre dans un sac pour congélateur, elle se conservera jusqu'à 1 mois au congélateur.

Step 3:

Abaissier la pâte sur une surface légèrement farinée en un cercle 1 po (2,5 cm) plus grand qu'une assiette à tarte de 9 po (23 cm). Déposer l'abaisse dans l'assiette à tarte. Presser la pâte au fond et sur les côtés de l'assiette. Couper l'excédent de pâte autour de l'assiette et canneler.

Step 4:

Garniture : combiner la cassonade et la farine dans un bol; incorporer le lait évaporé, les œufs et la vanille, bien mélanger. Déposer l'assiette sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier d'aluminium; remplir du mélange de lait évaporé.

Step 5:

Faire cuire au four préchauffé sur la grille du bas de 45 à 50 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit prise autour et bouge encore un peu au centre. Laisser refroidir sur une grille. Garnir de crème fouettée si désiré.

Images

