



THE J.M. SMUCKER Co

Tarte au caramel crémeux

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

20 mins 1 hr 8 N/A

Ingredients

- **Croûte à tarte :**
- 2 tasses (500 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood®**
- 3/4 c. à thé (3 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
- **Remplissage :**
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre
- 1 tasse (250 mL) de cassonade, tassée
- 1 tasse (250 mL) d'eau bouillante
- 1 boîte de lait **Carnation®** régulier, 2 % ou sans gras

Lait écrémé évaporé sans gras

- 3 c. à table (45 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood®**
- 3 œufs
- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille
- **Garniture :**
- 1 tasse (250 mL) de crème à fouetter
- 2 c. à table (30 mL) de sucre glace

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).

Step 2:

Croûte à tarte : Combiner la farine et le sel dans un bol à mélanger. Couper le shortening 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 petits pois. Battre l'œuf avec l'eau et le vinaigre. Verser sur le mélange de farine. Remuer à l'aide d'une fourchette pour répartir l'humidité. Diviser la pâte en deux et façonner en boules. Aplatir chaque boule en un cercle d'environ 4 po (10 cm). Envelopper et réfrigérer la pâte pendant 15 minutes afin qu'elle soit plus facile à abaisser. Réserver une portion de pâte pour une autre fois. Abaisser la pâte sur une surface farinée en un cercle d'environ 1 po (2,5 cm) plus grand qu'une assiette à tarte de 9 po (23 cm). Déposer dans l'assiette à tarte et canneler les extrémités si désiré.

Step 3:

Tapisser la croûte à tarte non cuite de papier parchemin. Remplir la croûte vide de poids de cuisson, de haricots secs ou de riz. Ceci permet de garder la croûte vide bien en place pendant la cuisson. Faire cuire au four préchauffé pendant 20 minutes. Retirer les poids de cuisson et le papier parchemin et poursuivre la cuisson 20 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée. Sortir du four.

Step 4:

Remplissage : Casser les œufs dans un bol à l'épreuve de la chaleur. Réserver. Faire fondre le beurre dans une casserole moyenne sur feu doux. Remuer jusqu'à ce qu'il soit doré. Ajouter la cassonade. Remuer continuellement de 2 à 3 minutes jusqu'à homogénéité. Ajouter l'eau bouillante; il faut agir avec soin, car le mélange fera des bulles. Ajouter le lait évaporé et la farine. Remuer continuellement jusqu'à épaississement. Retirer du feu. Incorporer environ 1/4 tasse (50 ml) du mélange dans les œufs à l'aide d'un fouet. Ceci empêchera le mélange de cailler. Verser le mélange d'œufs chaud dans le mélange de lait chaud et poursuivre la cuisson 1 minute en remuant continuellement jusqu'à l'apparition des premiers bouillons.

Retirer du feu et incorporer la vanille en remuant. Verser dans la croûte cuite. Laisser refroidir et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Step 5:

Garniture : Mettre la crème à fouetter dans un bol à mélanger moyen. Battre jusqu'à la formation de pics mous. Ajouter du sucre glace. Couvrir le dessus de la tarte de crème fouettée.

Images

