



THE J.M. SMUCKER Co

Tarte crémeuse à l'érable

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

20 mins 1 hr 10 N/A

Ingredients

- **Croûte :**
- 1 1/3 tasse (325 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood®**
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1/2 tasse (125 mL) de shortening tout végétal
- 3 à 6 c. à table (45 à 90 mL) d'eau glacée
- **Garniture :**
- 1 1/2 tasse (375 mL) de sirop d'érable
- 2 œufs
- 1/2 tasse (125 mL) de cassonade
- 1/2 tasse (125 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier, 2 % ou sans gras

Lait évaporé partiellement écrémé - 2 % M.G.

- **Décoration :**
- crème fouettée, facultatif

Directions

Step 2:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).

Step 3:

Mélanger la farine avec le sel dans un bol moyen.

Step 4:

Incorporer le shortening dans le mélange de farine en le coupant à l'aide d'un coupe-pâte jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à celle de la chapelure avec des morceaux de la taille de petits pois.

Step 5:

Verser la moitié de la quantité d'eau glacée recommandée sur le mélange de farine. Remuer avec une fourchette en ajoutant juste assez d'eau pour obtenir une pâte qui se tient.

Step 6:

Façonner la pâte en une boule. L'abaisser sur une surface légèrement farinée. Déposer l'abaisse dans une assiette à tarte de 9 po (22,5 cm). Canneler les extrémités si désiré.

Step 8:

combinaison des ingrédients dans un bol moyen. Verser dans l'abaisse. Faire cuire au four préchauffé de 55 - 60 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit gonflée et dorée. Sortir du four. Servir chaude avec de la crème fouettée.

Images

