

metro



Délice pommes-amandes au sirop d'érable

Évaluer cette recette ★ ★ ☆ ☆ ☆ 4 Votes

6 PORTIONS | 0:30 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:45 TEMPS TOTAL

Ingrédients

CHAPELURE DE BISCUITS GRAHAM

45 ml Sucre
(2 c. à soupe)

45 ml Beurre mou
(2 c. à soupe)

Crème pâtissière

375 ml Lait
(1 1/2 tasse)

3 Jaunes d'oeufs

190 ml Sucre
(3/4 de tasse)

45 ml Farine
(3 c. à soupe)

1 ml Sel

Préparation

Fond de tarte

Mélanger tous les ingrédients et presser le tout dans une assiette à tarte de 22 cm (9 pouces). Cuire 8 minutes à 190 °C (375 °F). Refroidir avant de garnir.

Crème pâtissière

Faire chauffer le lait (au micro-ondes, 1 minute à chaleur élevée). Batre les jaunes d'œufs. Mélanger le sucre, la farine et le sel; ajouter aux jaunes d'œufs. Bien battre. Ajouter au lait. Cuire au bain-marie jusqu'à ce que le mélange épaississe (au micro-ondes, 3 à 4 minutes en brassant 2 fois durant la cuisson). Retirer du feu et ajouter le brandy.

Garniture

Peler les pommes, enlever le cœur et les couper en 8 morceaux. Amener à ébullition le sirop d'érable, le sucre brun et le jus de citron.

Ajouter la moitié des pommes et cuire à feu doux 15 minutes ou jusqu'à ce que les pommes soient tendres. Retirer les pommes du feu et répéter l'opération avec l'autre moitié des pommes et laisser refroidir. égoutter les pommes et placer dans le fond de tarte cuit.

Parsemer avec la moitié des amandes. Verser la crème pâtissière sur les pommes et parsemer l'autre moitié des amandes. Bien refroidir.

Source : Féd. producteurs de lait du Québec

Mentions légales

(1/4 c. à
thé)

30 ml Brandy (facultatif)
(2 c. à
soupe)

DE POMMES MCINTOSH (ENVIRON 6 POMMES)

250 ml Sirop d'érable
(1 tasse)

60 ml Sucre brun
(1/4 de
tasse)

30 ml Jus de citron
(2 c. à
soupe)

190 ml Amandes éfilées rôties
(3/4 de
tasse)

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
