

Tarte au sirop d'érable de la cabane à sucre

- Une recette vraiment facile et délicieuse de tarte au sirop d'érable de la cabane à sucre!



PRÉPARATION
5 MIN

CUISSON
45 MIN

TEMPS TOTAL
50 MIN

PORTION
1

Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de sirop d'érable
- 1/2 tasse (125 ml) de cassonade
- 3/4 de tasse (190 ml) de lait évaporé Carnation
- 2 œufs
- 1 **pâte à tarte maison**

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).
2. Dans un grand bol, mélanger le sirop, la cassonade, le lait Carnation et les œufs. Battre jusqu'à homogénéité.
3. Verser le mélange dans une abaisse de pâte qui a été placée dans un plat à tarte de 9 pouces allant au four.
4. Faire cuire pendant 45 minutes.
5. Laissez reposer pendant une dizaine de minutes.
6. Servir!

“ C'est une recette vraiment facile (sans blague) et totalement délicieuse de tarte au sirop d'érable de la cabane à sucre... À ce temps-ci de l'année, c'est dur à battre :) ”

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)