

# metro



## Tarte express au sirop d'érable

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 3 Votes

<b>6</b>	<b>0:15</b>	<b>0:30</b>	<b>0:45</b>
PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON	TEMPS TOTAL

### Ingrédients

**60 ml** Fécule de maïs  
**(1/4 tasse)**

**60 ml** Eau froide  
**(1/4 tasse)**

**375 ml** Sirop d'érable  
**(1 1/2 tasse)**

**250 ml** Crème 35%  
**(1 tasse)**

**80 ml** Noix de Grenoble hachées  
**(1/3 tasse)**

**1** Abaisse à tarte non cuite

### Préparation

Préchauffer le four à 200°C / 400°F .

Dans un bol, diluer la fécule de maïs dans l'eau froide.

Dans une casserole, déposer tous les ingrédients de la garniture. Amener à ébullition en brassant constamment et retirer du feu.

Ajouter les noix, bien mélanger et verser la garniture dans l'abaisse à tarte.

Cuire au four à 200°C / 400°F pendant 15 à 20 minutes.

Source : Metro

### Mentions légales

**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.