

TARTE AU SIROP D'ERABLE

Ingrédients

Pâte brisée croustillante

- 180 g de farine
- 90 g de beurre
- 180 g de petits suisses

Appareil

- 20 cl de sirop d'érable
- 2 grosses cs de crème fraîche épaisse
- 2 oeufs
- 125 g de cerneaux de noix
- 50 g de farine T 65

1 Dans un saladier ou dans le bol du robot pâtissier, mélangez la farine, le beurre, le sucre et les petits suisses.

Formez une boule et laissez-la reposer 1 h .

2 Farinez votre plan de table et étalez-la au rouleau.

Déposez-la dans un plat à tarte beurré. Enlevez l'excédent avec le rouleau (en passant le rouleau sur le bord, là où vous souhaitez enlever l'excès de pâte).

Remettez-la au frigo

3 Préchauffez le four à 180°.

Battez les œufs avec la farine.

Ajoutez la crème fraîche épaisse.

4 puis le sirop d'érable. Mélangez.

5 Sur la pâte à tarte, répartissez les cerneaux de noix.

Versez l'appareil et enfournez 30 à 35 minutes. Piquez un couteau dedans, la pointe doit ressortir sèche.