



LA TARTE AU SIROP D'ERABLE TRADITIONNELLE

AUTRES RECETTES DISPONIBLES SUR
PELICANO.CA



LA TARTE AU SIROP D'ÉRABLE TRADITIONNELLE

POUR 1 TARTE

80 ml de beurre • 60 ml de farine • 310 ml de crème à cuisson 35% • 375 ml de sirop d'érable • 60 ml de cassonade • 3-4 gouttes d'extrait de vanille • 350 g de pâte à tarte

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C (350° F).
2. Dans une casserole, faire fondre le beurre et ajouter la farine pour créer un roux. Incorporer la crème toujours en remuant sans arrêt, ajouter le sirop et la vanille. Fouettez jusqu'à ce que le mélange soit lisse et sans grumeaux. Chauffer à feu moyen jusqu'aux premier frémissements et continuer de fouetter jusqu'à épaississement. Retirer du feu et laisser refroidir.
3. Pendant ce temps, abaisser la pâte à tarte et déposer dans une assiette de 20 cm.
4. Verser la préparation tiède* sur la pâte et couvrir avec le reste de la pâte en entrecroisant des lanières ou avec le motif de votre choix en prenant soin de laisser des ouvertures. Badigeonner la pâte d'un jaune d'œuf battu.
5. Cuire au four de 35 à 40 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit cuite.

POUR SERVIR

- Servir pendant que la tarte est encore légèrement chaude avec un filet de crème, ou avec une boule de glace à la vanille.

* *Le surplus de la préparation à l'érable se conserve dans un contenant hermétique pendant une semaine. Délicieuse en tartina de sur vos rôties !*

LE SIROP D'ÉRABLE CANADIEN

UN DÉLICE AUX MULTIPLES UTILISATIONS

Essayez-le sur des gaufres, des crêpes, avec du yaourt nature, de la crème glacée, pour sucrer le thé ou le café, mélangé à de la crème Chantilly, avec de la ricotta, dans les ganaches, les vinaigrettes ou pour laquer les volailles, le saumon, le jambon, le porc ou les grillades.