

Le truc de Solange

TARTE DU TEMPS DES SUCRES

INGRÉDIENTS

Croûte

250 ml (1 tasse) de farine tout usage non blanchie
15 ml (1 c. à soupe) de sucre
1 pincée de sel
75 ml (1/3 tasse) de beurre non salé froid,
coupé en cubes
1 oeuf
15 ml (1 c. à soupe) d'eau froide

Garniture

45 ml (3 c. à soupe) de fécule
45ml (3c. à soupe) d'eau
375 ml (1 ½ tasse) de sirop d'érable
60 ml (1/4 tasse) de crème 35%
1 oeuf, légèrement battu
30 ml (2 c. à soupe) de beurre non salé

PRÉPARATION

Croûte

1. Dans le bol du robot culinaire, mélanger la farine, le sucre et le sel. Ajouter le beurre et mélanger quelques secondes à la fois, jusqu'à ce que le beurre ait la grosseur de petits pois. Ajouter l'oeuf et l'eau. Mélanger de nouveau jusqu'à ce que la pâte commence tout juste à se former. Ajouter de l'eau au besoin. Retirer la pâte du robot et former un disque avec les mains.
2. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte et foncer un plat à tarte de 23 cm (9 po). Réfrigérer 30 minutes.
3. Placer la grille dans le bas du four. Préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
4. Couvrir l'abaisse de papier d'aluminium et remplir de haricots secs ou de poids pour tarte. Cuire au four 10 minutes ou jusqu'à ce que l'abaisse semble sèche. Retirer le papier et les poids et poursuivre la cuisson environ 10 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit cuite et bien dorée. Laisser refroidir.

Garniture

5. Dans une casserole, hors du feu, dissoudre la fécule dans l'eau. Ajouter le sirop d'érable, la crème et l'oeuf. Bien mélanger.
6. Porter doucement à ébullition en remuant constamment à l'aide d'un fouet. Laisser mijoter environ une minute. Ajouter le beurre et remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu. Verser dans la croûte. Laisser tiédir et réfrigérer environ 3 heures ou jusqu'à ce que la garniture soit ferme.
7. Servir avec de la crème glacée à la vanille.

(Site : Ricardo cuisine)