



Tarte au sucre avec pâte sablée

Catégorie: Desserts

Description:

Donne 6 à 8 portions

Temps de préparation : 30 min.

Ingrédients:

Pâte sablée :

2 3/4 tasse de farine
1 1/2 lb de beurre doux tiède
1 pincée de sel
3/4 tasse de sucre à glacer
zeste râpé de 1/2 citron ou orange
1 oeuf battu

Garniture :

2 oeufs battus
2 c. à soupe de farine
250 ml de sucre d'érable
250 ml de sirop d'érable
2 c. à soupe de beurre mou
125 ml de noix de grenobles (facultatif)

Instructions:

Mélanger tous les ingrédients pour la pâte sablée ensemble.

Ne pas trop pétrir.

Envelopper dans une pellicule de plastique et réfrigérer pendant 1 h 30.

Sortir du réfrigérateur et façonner la pâte avec un rouleau à pâte.
Déposer dans un moule à tarte.
Mélanger tous les ingrédients pour la garniture dans un bol.
Déposer sur la pâte.
Faire cuire à 350° F pendant environ 30 minutes.