THE J.M. SMUCKER Co

Tarte au sucre

La recette parfaite pour satisfaire votre goût de sucré. La tarte au sucre combine le goût riche et crémeux de la garniture sucrée avec celui de la croûte à tarte feuilletée. Et, elle est très simple à faire!

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
45 mins	50 mins	8	N/A

Ingredients

- **Croûte :**
- 1 1/3 tasse (325 mL) de farine tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1/2 tasse (125 mL) de shortening tout végétal, bien froid
- 3 à 6 c. à table (45 à 90 mL) d'eau glacée, divisée
- **Garniture :**
- 2 tasses (500 mL) de sucre brun
- 3 c. à table (45 mL) de farine tout usage **Five Roses®**
- 1 boîte (354 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier ou 2 %
- 2 œufs, légèrement battus
- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille pure

Directions

Step 1:

Croûte : dans un grand bol, mélanger la farine et le sel. À l'aide d'un coupe-pâte ou des mains, défaire le shortening dans la farine jusqu'à l'obtention d'une chapelure grossière. Arroser la farine de 2 c. à table (30 ml) d'eau. Remuer à l'aide d'une fourchette jusqu'à ce que la pâte soit légèrement humide. Ajouter le reste de l'eau si nécessaire. Façonner la pâte en un disque de ½ po (1 cm) d'épaisseur. L'envelopper dans une pellicule de plastique. Réfrigérer la pâte au moins 30 minutes.

Step 2:

Préchauffer le four à 350 ºF (180 ºC).

Step 3:

Sur une surface légèrement enfarinée, abaisser la pâte en un cercle de 12 po (30 cm). Déposer la pâte dans une assiette à tarte de 9 po (23 cm) en la doublant autour du bord pour pouvoir bien la canneler.

Step 4:

Garniture : dans un grand bol, combiner la cassonade et la farine. Incorporer le lait évaporé, les oeufs et la vanille en remuant bien. Déposer l'assiette à tarte sur une plaque à pâtisserie et la remplir du mélange de lait.

Step 5:

Faire cuire au four de 45 à 50 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit pris, mais que le centre bouge encore un peu. Laisser refroidir complètement. Garnir de crème fouettée ou de la crème glacée.

Images

