

Recette (version métrique) Les tartelettes au beurre de mamie Lucie

A Ottawa, on aime manger les tartelettes au beurre. Elles sont faites avec du sirop d'érable. Voici la recette de ma grand-mère:



Ingrédients

Une pâte à tarte brisée et :



2 cuillers à soupe de beurre salé fondu

1 cuiller à thé d'extrait de vanille

80 ml de sirop d'érable épaisse

Instructions

Préchauffe le four à 175°C.

Roule la pâte à tarte sur une surface farinée. Découpe 12 cercles de pâte mince (10cm de diamètre). Place les cercles de pâte dans un moule à muffins graissé. Pique les cercles 3 fois avec une fourchette. Cuis les croûtes pendant 10 minutes.

Dans un saladier, mélange bien tous les autres ingrédients. Dépose 2 cuillers à soupe de mélange dans chaque croûte. Place le moule au four.

Cuis les tartelettes pendant 20-25 minutes. La pâte doit être dorée et la garniture gonflée.

Laisse les tartelettes refroidir avant de les manger. Miam ! Miam ! C'est bon, hein ?





Recette (version impériale nord-américaine) Les tartelettes au beurre de mamie Lucie

A Ottawa, on aime manger les tartelettes au beurre. Elles sont faites avec du sirop d'érable. Voici la recette de ma grand-mère:



Ingrédients

Une abaisse de tarte et:



1 ¼ tasse de sucre brun



1 cuiller à thé d'extrait

de vanille





2 cuillers à table de beurre salé fondu



1/3 tasse sirop d'érable



2 gros œufs



½ tasse de crème 35%



Instructions

Préchauffe le four à 350°F.

Roule la pâte à tarte sur une surface farinée. Découpe 12 cercles de pâte mince (10cm de diamètre). Place les cercles de pâte dans un moule à muffins graissé. Pique les cercles 3 fois avec une fourchette. Cuis les croûtes pendant 10 minutes.

Dans un grand bol, mélange bien tous les autres ingrédients. Dépose 2 cuillers à soupe de mélange dans chaque croûte. Place le moule au four.

Cuis les tartelettes pendant 20-25 minutes. La pâte doit être dorée et la garniture gonflée.

Laisse les tartelettes refroidir avant de les manger. Miam! Miam! C'est bon, hein?

