

Tarte Pommes - Erable Renversée

Ingrédients:

6 à 7 pommes pelées, enlever le coeur, mettre en quartier, garder dans un bol avec quelques gouttes de citron

1 tasse de sirop d'érable

3 cuillères à soupe de beurre doux

2½ cuillères à soupe de fécule de maïs

2 cuillères à soupe d'eau

1 oeuf

pâte à tarte



Préparation:

1. Dans une casserole, mettre le sirop d'érable et le beurre doux, mettre sur feu moyen jusqu'à ce que le beurre fonde.

2. Diluez la fécule de maïs et eau, ajouter au sirop, laisser épaissir 2 à 3 minutes (Ça se fait vite) Laissez refroidir. Une fois froid, ajoutez les pommes, bien humecter et mélanger.

3. Déposez les pommes dans l'assiette à tarte. Mettre la pâte à tarte non cuite dessus les pommes. On scelle bien et on fait quelques petites fentes dessus.

4. Battre un Oeuf et un peu d'eau, et badigeonner la pâte à tarte, pour la faire dorer. Mettre au four à 375 °F pendant une heure. Laisser refroidir ½ heure et on la renverse.