

Tradition  
de septembre  
au Bas-Saint-Laurent

## Tartelettes au sirop d'érable



Du sirop d'érable  
s'il vous plaît!

Portions	Préparation	Cuisson
2	20 minutes	40 minutes

[www.saveursbsl.com](http://www.saveursbsl.com)

### Ingrédients

2 abaisses de pâte Brisée non cuite de 4 pouces (10 cm) ou 1 abaisse de 9 pouces (20 cm)

2 œufs

1 tasse (250 ml) de cassonade

2 cuillères à table (30 ml) de farine tout usage

1 tasse (250 ml) de sirop d'érable

2 cuillères à soupe (30 ml) de beurre non salé fondu

1/2 tasse (125 ml) de noix de Grenoble hachées

1 cuillère à thé (5 ml) de vanille

1 pincée de sel

### Préparation

Préparer les fonds de tartes. Réserver.

Fouetter les œufs légèrement.

Mélanger la cassonade et la farine, les incorporer aux œufs.

Ajouter le reste des ingrédients, mélanger et verser dans les abaisses.

Cuire au four environ 35 à 40 minutes à 400°F (205°C) jusqu'à ce que l'appareil soit pris.

Laisser refroidir.

Servir accompagné de sirop d'érable.

Source : Les professeurs du secteur alimentation et tourisme, Centre de formation professionnelle Pavillon-de-L'Avenir, Commission scolaire de Kamouraska-Rivière-du-Loup.

Québec

Une région vivante  
• Ministère de la Culture, des Pécheres et de la Médiaspéc  
• Ministère de l'Énergie et des Ressources  
• Ministère des Ressources naturelles, de la Faune et des Parcs

CRQ

BAS-SAINT-LAURENT  
Comité régional de concertation et de développement du Bas-Saint-Laurent



Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent