



THE J.M. SMUCKER Co

Tarte au sucre irrésistible

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

5 mins 30 mins 6 N/A

Ingredients

- 1 croûte à tarte non cuite (9 po/23 cm)
- 2 œufs
- 1 boîte (300 mL) de lait condensé sucré **Eagle Brand®** régulier ou faible en gras

Lait condensé sucré

- 1 tasse (250 mL) sirop d'érable
- 1/2 tasse (125 mL) noix de Grenoble ou noix de pacane (facultatif)

Directions

Step 1:

Dans un bol moyen, battre les œufs. Ajouter le lait condensé sucré et le sirop d'érable en remuant jusqu'à homogénéité. Verser le mélange dans la croûte à tarte. Parsemer des noix, si désiré.

Step 2:

Cuire au four préchauffé à 425 °F (220 °C) pendant 10 minutes.

Step 3:

Réduire la température du four à 350 °F (180 °C), puis poursuivre la cuisson de 15 à 20 minutes ou jusqu'à consistance ferme.

Images

