

Recette – catégorie Jeune cuisinot

Tarte à la crème

Par Aline Borowiec



Ingrédients

- ½ tasse de sucre blanc
- 1 demiard (284 ml) de crème 35 %
- 2 c. à soupe de fécule de maïs
- Muscade pour décorer
- 1 pâte à tarte roulée d'un diamètre de 23 cm (9 po)

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C), placer la grille du four un peu plus bas que le milieu.
2. Mettre la pâte à tarte dans un moule à tarte en pyrex de 23 cm (9 pouces).
3. Dans une petite casserole, faire cuire la crème, le sucre et la fécule de maïs à feu doux.
4. Remuer avec une cuillère de bois jusqu'à ce que le mélange ressemble à une crème pâtissière.
5. Verser le mélange dans le moule sur la pâte à tarte crue et faire cuire au four jusqu'à ce que le mélange soit un peu doré.
6. Laisser refroidir pendant 5 à 10 minutes.

Bon appétit!