

TARTE AU SIROP D'ÉRABLE

1 tasse de sirop d'érable

½ tasse d'eau

3 c. à soupe de fécule de maïs

2 c. à soupe d'eau froide

2 c. à soupe de beurre

¼ tasse de noix hachées

Pâte à tarte au choix

1. Faire bouillir durant 5 minutes le sirop d'érable et l'eau. Délayer la fécule de maïs dans l'eau froide et la verser dans le sirop. Faire cuire, en brassant sans arrêt, jusqu'à ce que le mélange soit lisse et transparent. Ajouter le beurre et les noix hachées. Laisser tiédir et faire cuire entre 2 pâtes à tarte dans un four à 400° F. de 25 à 30 minutes.