

Tartelette succulentes au sirop D'érable.

1 recette de pâte à tarte à double croûte. (211)

1 tasse de noix de Grenoble hachées.

3 oeufs battus.

1 tasse de sirop d'érable.

2/3 de tasse de cassonade bien tassée.

1/3 de tasse de beurre fondu p
pincée de sel.

12 tartelettes.

Chauffer le four à 190° (375°F) Abaisser la pâte et découper 12 cercles de 5" de diamètre. Déposer chaque cercle de pâte dans des moules à muffins ou des moules à tartelettes de 3" de diamètre et réfrigérer. Partager les noix sans le fond des tartelettes. Combiner les oeufs, le sirop d'érable, la cassonade, le beurre et le sel. Verser le mélange de sirop également dans les croûtes. Cuire de 20 à 25 min ou jusqu'à ce que les tartelettes soient cuites. Laisser refroidir pendant 5 min. et démouler.