

La tarte dulce de leche de Brigitte

RV balade à Méglières 9 avril 2012

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

- . 1 pâte brisée,
- . 3 œufs,
- . 350 gr de confiture de lait,
- . 180 gr de sucre brun (cassonade),
- . 125 ml de sauce caramel,
- . 60 ml de sirop d 'érable,
- . 30 gr de beurre doux.

Astuce : Sans étape de refroidissement, le dulce de leche (confiture de lait) reste coulant et ne tient pas une fois découpé. Il vaut mieux préparer cette tarte la veille.

(Valery Drouet)

Etapes de préparation (25mn) :

Préchauffer le four à 180 ° C (th.6),

- . Étaler la pâte brisée dans le moule,
- . Piquer la pâte et la faire cuire à blanc pendant 5 à 10 mn,
- . La sortir du four et la laisser refroidir .
- . Mettre tous les autres ingrédients dans le bol d'un mixeur et mélanger à vitesse moyenne pendant 1 min.
- . Verser le mélange obtenu sur la pâte brisée et enfourner pendant 20 à 25min.
- . Sortir la tarte du four et laisser refroidir à température ambiante.
- . La placer au réfrigérateur 1h au moins avant de servir.