**Tarte au sirop d'érable**

Ingrédients : (pour une tarte soit pour 8 personnes)

- 1 [pâte brisée maison](http://www.evacuisine.fr/archives/2014/02/04/index.html) (recette [ici](http://www.evacuisine.fr/archives/2014/02/04/index.html))

- 3 oeufs
- 120 g de sucre roux
- 40 ml de beurre fondu
- 350 ml de sirop d'érable
- 2 CàS de farine
- 10 ml de crème fraîche liquide

Recette :

Préparez la pâte brisée et étalez-la au fond d'un moule à tarte recouvert de papier sulfurisé.

Préchauffez le four à 210° (th.7).

Préparez la garniture : Fouettez les oeufs entiers avec le sucre roux. Ajoutez la farine, le beurre fondu, le sirop d'érable et la crème liquide. Fouettez la préparation jusqu'à ce qu'elle devienne bien lisse et homogène.

Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette et versez la garniture sur la pâte, jusqu'à ras-bord du moule.

Cuisson :

Enfournez la tarte pendant 5 mn à 210° puis baissez le four à 150° (th.5) et laissez cuire encore 25 mn, jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée et caramélisée.

En sortant du four la garniture peut sembler un peu "molle", c'est normal. Laissez refroidir la tarte avant de la démouler, sauf si vous avez un moule à tarte au fond amovible comme moi, ce qui facilite le démoulage.

Cette tarte peut se déguster tiède mais elle est vraiment meilleure après avoir reposé au réfrigérateur.

***http://www.evacuisine.fr/***