

Tarte au babeurre (Le palais gourmand)

C'est bien important d'utiliser du babeurre de l'épicerie car il à un goût qu'on ne retrouve pas dans celui fait maison. **On retrouve le babeurre avec les crèmes et c'est dans une pinte de 1 litre de couleur jaune crème**

Une croûte de tarte 9 pouces profonde, non-cuite

4 gros oeufs

2 c. à table + 1 c. à thé de farine

3/4 de tasse de sucre

1/2 tasse de cassonade tassée

1/2 tasse de beurre fondu puis refroidi

1 tasse de babeurre

1/8 de tasse (30 ml) de sirop d'érable

Préchauffer le four à 325F. Saupoudrer la c. à thé de farine sur la croûte non-cuite. Battre légèrement les oeufs, ajouter en fouettant, les 2 c. à table de farine. Incorporer les deux sucres, le beurre, le babeurre et le sirop d'érable et bien mélanger le tout. Déposer au four sur la grille du bas et faire cuire 1 heure ou jusqu'à ce que le centre ne soit plus tremblotant.