



Pour 1 tarte de 9 po (23 cm)

Une abaisse de pâte brisée ronde de 10 po (25 cm) de diamètre et 1/16 po d'épaisseur

Un rectangle de pâte brisée de 8 x 10 po (20 x 25 cm)

½ tasse (125 g) de beurre fondu

5 c. à soupe (60 g) de sucre de sucre d'érable

5 c. à soupe (60 g) de cassonade

Appareil à tarte à l'érable

2 c. à soupe de beurre fondu

1 1/2 c. à soupe de fécule de maïs

190 ml de sirop d'érable

65 ml de crème 35 %

Graisser un moule à tarte de 9 po (23 cm) et foncer avec l'abaisse ronde de pâte brisée.
Réserver au réfrigérateur.

Dans un bol, mélanger la cassonade et le sucre d'érable. Réserver.

À l'aide d'un pinceau, badigeonner le rectangle de pâte généreusement avec le beurre fondu.
Répartir le mélange de sucre d'érable/cassonade sur la pâte, jusqu'à ce que la pâte en soit
entièrement recouverte. Préserver intacte une petite bande de pâte d'un pouce à l'extrémité du
rectangle, sur la longueur; cette bande servira à fermer le rouleau dans un instant.

Rouler la pâte sur elle-même pour former un beau boudin cylindrique. Coller le rouleau sur
lui-même avec la bande beurrée, celle exempte de sucre.

Réserver au réfrigérateur 30 minutes, puis couper en tronçons de ¾ po (2 cm).

Préchauffer le four à 350 F (180 C).

Disposer les pets sur une plaque à pâtisserie chemisée de papier parchemin, en prenant soin de laisser 1 po (2,5 cm) d'espace entre chaque pet.

Cuire environ 10 minutes, où jusqu'à ce que les pets commencent à légèrement dorer sans être entièrement cuits.

Laisser tempérer.

Dans un cul-de-poule, verser le sirop d'érable et le beurre fondu et bien mélanger au fouet. Au fouet, délayer la fécule de maïs dans la crème, puis l'ajouter au sirop d'érable.

Disposer environ les pets (Gabrielle en suggère 9, moi j'ai rempli) dans le fond de tarte, puis verser l'appareil à tarte à l'érable pour mouiller les pets.

Enfourner 10 minutes à 350 F (180 C), puis réduire le feu à 325 F (160 C) pour terminer la cuisson, soit environ 30 minutes. La tarte est cuite lorsque le liquide a réduit et que l'appareil bouillonne un peu comme un caramel.

Retirer la tarte du four et la laisser tempérer une vingtaine de minutes avant de servir.
Servir avec de la crème glacée