

Tarte au sucre Eagle Brand

Ingrédients

2 œufs

1 boîte de Eagle Brand

1 tasse de sirop d'érable

1 croute à tarte non cuite

½ tasse de noix de grenoble ou pacanes (optionnel)

Étapes

1. Battre les œufs
2. Ajouter le Eagle Brand
3. Ajouter le sirop d'érable
4. Mélanger jusqu'à homogénéité
5. Verser le mélange dans la croute
6. Parsemer de noix (optionnel)
7. Cuire au four pré-chauffé à 425°F (220°C) pendant 10 minutes
8. Réduire la température du four à 350°F (180°C) puis poursuivre la cuisson de 15 à 20 minutes ou jusqu'à consistance ferme.