



THE J.M. SMUCKER Co

Tarte à la crème et aux petits fruits

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

10 mins 10 mins 8 N/A

Ingredients

- 1 croûte aux biscuits Graham de 9 po (23 cm) du commerce
- **Garniture à la crème :**
- 2 1/2 tasses (625 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier, 2 % ou sans gras

Lait évaporé partiellement écrémé – 2 % M.G.

- 3/4 tasse (175 mL) de sucre
- 1/3 tasse (75 mL) de fécule de maïs
- 2 œufs
- 1 c. à table (15 mL) d'extract de vanille
- 1 c. à table (15 mL) de beurre
- 1 tasse (250 mL) de petits fruits
- **Garniture :**
- 3 tasses (750 mL) de fraises tranchées, bleuets, mûres, framboises ou un mélange

Directions

Step 1:

Faire chauffer 2 tasses (500 ml) de lait évaporé dans une casserole moyenne sur feu moyen.

Step 2:

Combiner le sucre avec la fécule de maïs dans un bol moyen à l'épreuve de la chaleur. Incorporer le reste du lait évaporé (1/2 tasse (125 ml)) en fouettant. Incorporer les œufs en battant. Ajouter lentement le lait chaud dans le bol. Remuer. Remettre le mélange dans la casserole. Porter à ébullition, baisser le feu et laisser cuire 2 minutes en remuant ou jusqu'à épaississement. Incorporer le beurre.

Step 3:

Verser le mélange chaud dans un tamis placé au-dessus du bol à l'épreuve de la chaleur. Incorporer la vanille et les petits fruits en remuant. Laisser refroidir 5 minutes. Étaler le mélange dans la croûte à tarte. Mettre une pellicule de plastique directement sur la garniture afin d'empêcher la formation d'une peau. Réfrigérer. Garnir de petits fruits avant de servir.

Images

