

Tarte veloutée à l'érable et monticule de fruits (6 à 8 portions)

Ingrédients :

- 1 abaisse de pâte brisée cuite et refroidie
- ½ tasse de sirop d'érable
- 1 tasse de crème à cuisson 35%
- ½ tasse de sucre brun
- 3 jaunes d'œufs
- Fécule de maïs et eau
- 1 tasse de fraises en lamelles
- ½ tasse de mûres
- ½ tasse de framboises
- ½ tasse de bleuets



Préparation :

- Battre les jaunes d'œufs dans un bol supportant la chaleur. Réserver.
- Préparer une petite quantité de fécule de maïs diluée dans l'eau. Réserver.
- Dans une casserole, verser le sirop d'érable, la crème, le sucre brun. Chauffer à intensité moyenne jusqu'à ébullition. Réduire la chaleur au minimum.
- Réchauffer les jaunes d'œufs en versant le mélange à l'érable dans le bol. Bien brasser. Verser ce mélange dans la casserole en augmentant l'intensité de la chaleur afin d'obtenir de grosses bulles épaisses. Ajouter la fécule de maïs diluée jusqu'à l'obtention de la consistance d'un pouding.
- Verser immédiatement dans l'abaisse. Laisser reposer 5 minutes à température de la pièce.
- Insérer les fruits dans le mélange avant qu'il ne soit complètement figé. Placer les lamelles de fraises tout autour de l'extérieur de l'abaisse, les fraises doivent pointer vers l'extérieur. Faire deux rangs. Poursuivre avec les bleuets, les framboises, terminer avec les mûres. Réfrigérer deux heures avant de servir.



**Denise Mercier, chef exécutif
Microbrasserie Nouvelle-France**