

Tarte au sucre

2 tasses de cassonade

1/4 tasse de beurre

1/3 tasse farine

1 1/2 de lait chaud

1 oeuf

1 abaisse de 9 pouces

Préparation

Faire caraméliser la cassonade, le beurre et la farine à feu moyen

Ajouter le lait chaud

Faire cuire jusqu'à épaississement

Retirer du feu et casser l'oeuf dans le mélange

Brasser vivement au fouet métallique verser dans l'abaisse et cuire 30 minute à 375° F