



Tarte à la bière Blonde de l'Anse de Pit Caribou

Marche à suivre

- Préchauffer le four à 200°C (400°F).
- Étaler la pâte dans une assiette à tarte de 26 cm, en verre de préférence.
- Piquer le fond avec une fourchette.
- Répartir la cassonade.
- Dans un jatte, battre les œufs au fouet.
- Incorporer la bière, le beurre fondu et la crème fraîche tout en fouettant.
- Verser doucement le mélange dans l'assiette.
- Cuire environ 35 minutes.
- Laisser refroidir.
- La tarte s'affaissera.
- Mettre au frigo quelques heures avant de servir.

Ingrédients

- 1 pâte brisée commerciale
- 150 g de cassonade
- 4 œufs
- 200 ml de bière *Blonde de l'Anse de Pit Caribou*
- 30 g de beurre fondu
- 30 ml de crème fraîche