



Françoise Hanoul

Pâte à tarte légère et tarte au sirop de Liège

Ingrédients :

250 gr de farine

250 gr de maquée fraîche

250 gr de wedena ou 125 gr de beurre ou mieux une bonne rasade d'huile d'olive

Préparation :

Fondre la matière grasse ou verser l'huile et y ajouter le fromage blanc et la farine en pluie. Malaxer rapidement. Garnir le moule directement et cuire au four à 175 ° avec la garniture de votre choix (tarte salée ou...). Si quiche : cuisson 35 min.

Garniture : une couche épaisse de sirop de Liège et le mélange d'un œuf et 25 cl crème fraîche.

Terminer en saupoudrant de mascobado la surface de la tarte.

Enfourner 10 min à 250 degrés et en suite 15-20 min à 150 degrés.