

TARTE AU LAIT



Ingrédients pour un moule de 22/24 cm :

- * 1 rouleau de pâte sablée du commerce ou 250g (à 300 g suivant la grandeur ou la hauteur du moule) de pâte sablée maison
- * 280 g de lait concentré non sucré
- * 100 g de lait concentré sucré (*si vous ne mettez pas de lait concentré sucré augmentez la quantité de lait non sucré en conséquence et diminuez la quantité de sucre si vous n'aimez pas trop sucré*)
- * 50 g de sucre blond de canne ou sucre ordinaire
- * 2 oeufs
- * 2 cuillères à soupe de maïzena
- * 1 cuillère à soupe de vanille liquide
- * du caramel liquide pour le décor ou du sucre en grains

Beurrez et farinez un moule à tarte et garnissez-le avec la pâte sablée.

Piquez la pâte avec une fourchette et mettez le moule au réfrigérateur pendant 10 mn environ.

Préchauffez le four à 180°.

Cassez les oeufs dans un saladier, ajoutez le sucre et fouettez jusqu'à obtention d'un mélange mousseux.

Ajoutez ensuite la maïzena, les deux laits concentrés et la vanille liquide. Mélangez bien.

Sortez le moule du réfrigérateur et placez du papier sulfurisé sur la pâte et des haricots secs. Faites cuire à blanc pendant 10/15 mn.

Sortez le moule du four. Versez la préparation au lait sur la pâte et remettez au four pendant 35/40 mn. Laissez refroidir hors du four. Servez tiède ou froid