

Tarte au lait condensé



Cette recette est originaire du canton de Fribourg, en Suisse. Extrêmement simple à réaliser, cette tarte n'a besoin que de trois ingrédients. Elle est parfaite pour une soirée d'automne devant un feu.

Recette :

Ingrédients :

Pâte feuilletée

600 g de lait condensé sucré

Une cuillère à café de farine

Temps :

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de repos : environ 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Temps total : environ 1 heure

1. Préchauffez le four à 170°C.
2. Étalez la pâte feuilletée dans un moule à tarte.
3. Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette. Cela évite que la pâte fasse des bulles lors de la cuisson.
4. Mettez la cuillère de farine sur la pâte et répartissez-la pour recouvrir tous les trous.
5. Versez le lait condensé sur la pâte.
6. Enfournez la tarte pendant 30 minutes.
7. 2 fois pendant la cuisson, mélangez l'appareil avec une fourchette pour éviter que l'appareil ne soit pas homogène.
8. Laissez refroidir jusqu'à ce que l'appareil se soit raffermi.