

Maplelicious 🍁 Érablicieux

LES RECETTES DU NOUVEAU-BRUNSWICK - NEW BRUNSWICK RECIPES





INGRÉDIENTS

1 1/4 cups unbleached all-purpose flour
1/2 tsp baking powder
1/4 tsp salt
1/2 cup cold unsalted butter, diced
3 tbsp ice water
2 tbsp cornstarch
2 tbsp unbleached all-purpose flour
1 1/2 cups amber maple syrup
1/2 cup 35% heavy cream
1 egg

PRÉPARATION

In a food processor, combine the flour, baking powder and salt. Add the butter and pulse a few seconds at a time until pea-sized pieces form. Add the water and pulse again until the dough just begins to form. Add more water, if needed. Remove the dough from the food processor and shape into a disc.
On a lightly floured surface, roll out the dough to a thickness of about 1/8 inch (3 mm). Line a 9-inch (23 cm) glass pie plate and remove excess dough.

MAPLE SYRUP PIE TARTE AU SIROP D'ÉRABLE

INGRÉDIENTS

1 1/4 tasse de farine tout usage
1/2 c. à thé de poudre à pâte
1/4 c. à thé de sel
1/2 tasse de beurre non salé froid,
3 c. à soupe d'eau glacée
2 c. à soupe de fécule de maïs
2 c. à S. de farine tout usage non blanchie
1 1/2 T de sirop d'érable ambré
1/2 tasse de crème 35 %
1 oeuf

PRÉPARATION

Au robot culinaire, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Ajouter le beurre et mélanger quelques secondes à la fois jusqu'à ce qu'il ait la grosseur de petits pois. Ajouter l'eau et mélanger de nouveau jusqu'à ce que la pâte commence tout juste à se former. Ajouter de l'eau au besoin. Retirer la pâte du robot et former un disque. Ajouter le beurre et mélanger quelques secondes à la fois jusqu'à ce qu'il ait la grosseur de petits pois.

