

## CONCOURS RECETTE SOUVENIRS DESSERTS SUCRÉS

### Quiche aux pommes et au sirop d'érable

Participante : Madame Gisèle Brisette

#### Ingrédients :

1 abaisse de pâte brisée	3 œufs
1/4 tasse de sirop d'érable	1/3 tasse de crème 35%
1 c. à soupe de cassonade	1/3 tasse de lait
1 c. à soupe de beurre doux	2/3 tasse de fromage à la crème
2 pommes pelées et coupées en quartier	2 c. à soupe de sucre d'érable râpé

#### Préparation :

Préchauffer le four à 450F.

Déposer l'abaisse de pâte brisée dans une assiette à quiche de 9 po. légèrement beurrée et enfarinée. À l'aide d'une fourchette piquer ici et là le fond de la pâte à tarte.

Faire dorer 10 minutes au four. Retirer du four et réserver.

Faire chauffer le sirop d'érable, la cassonade et le beurre dans une casserole.

Ajouter les quartiers de pommes pour les faire pocher environ 5 minutes.

Verser ce mélange dans un robot ou un mélangeur. Ajouter les œufs, la crème, le lait et le fromage à la crème. Mélanger uniformément.

Verser le mélange sur la pâte à tarte. Glisser au four et cuire 5 minutes.

Réduire la température à 350F et poursuivre la cuisson environ 20 à 25 minutes. À la sortie du four, saupoudrer la quiche de sucre d'érable et servir aussitôt.

#### BON APPÉTIT!

**Histoire de la recette selon Mme Brisette :** cette recette (anciennement tarte aux oeufs) était cuisinée par mon arrière-grand-mère. Mes enfants et petits-enfants l'adorent puisqu'on y trouve le sirop d'érable !!