

# La tarte dulce de leche de Brigitte

RV balade à Méglères 9 avril 2012

## Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

- . 1 pâte brisée,
- . 3 œufs,
- . 350 gr de confiture de lait,
- . 180 gr de sucre brun (cassonade),
- . 125 ml de sauce caramel,
- . 60 ml de sirop d'érable,
- . 30 gr de beurre doux.

**Astuce :** Sans étape de refroidissement, le dulce de leche (confiture de lait) reste coulant et ne tient pas une fois découpé. Il vaut mieux préparer cette tarte la veille.  
(Valery Drouet)

## Étapes de préparation (25mn) :

**Préchauffer le four à 180 ° C (th.6),**

- . Étaler la pâte brisée dans le moule,
- . Piquer la pâte et la faire cuire à blanc pendant 5 à 10 mn,
- . La sortir du four et la laisser refroidir .
- . Mettre tous les autres ingrédients dans le bol d'un mixeur et mélanger à vitesse moyenne pendant 1 min.
- . Verser le mélange obtenu sur la pâte brisée et enfourner pendant 20 à 25min.
- . Sortir la tarte du four et laisser refroidir à température ambiante.
- . La placer au réfrigérateur 1h au moins avant de servir.