



TARTE AU SUCRE SANS GLUTEN

Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: 45 minutes

Portions: 8 ou plus

INGRÉDIENTS:

- 300ml (une boîte) de [lait condensé sucré](#)
- 180ml (3/4 tasse) de lait
- 400g (2 tasses) de cassonade
- 70g (1/2 tasse) de [farine de base sans gluten](#) (à pâtisserie)
- 60g (1/4 tasse) de beurre fondu
- 2 œufs
- [Pâte à tarte sans gluten](#) non cuite

PRÉPARATION:

1. Préchauffer le four à 220°C (425°F). Placer la grille dans le bas du four. Abaisser la pâte et fonder une assiette à tarte de 23cm (9 po). Mettre au réfrigérateur.
2. Dans un bol, bien mélanger tous les ingrédients et verser sur l'abaisse non cuite.
3. Cuire au four pendant 15 minutes, puis baisser la température du four à 180°C (350°F) et continuer la cuisson pendant 30 minutes.

PACANES À L'ÉRABLE

INGRÉDIENTS

- 100 g (1 tasse) de [pacanes sans gluten](#)
- 3 c. à soupe de sirop d'érable
- Fleur de sel au goût

PRÉPARATION :

1. Préchauffer le four à 175 °C (350 °F). Tapisser de papier sulfurisé (parchemin) une plaque à cuisson.

2. Dans un bol, mélanger les pacanes et le sirop d'érable. Verser le mélange sur la plaque et cuire au four de 10 à 15 min, jusqu'à ce que le sirop commence à caraméliser.

3. Sortir les pacanes du four et les saupoudrer de fleur de sel. Laisser refroidir. Se conserve dans un contenant en verre (type Masson).