

## **Tarte au sucre –Yvette**

### **Ingrédients :**

- 2 tasses de cassonade
- 1 1/2 c. soupe de farine
- 1 tasse de crème 35 % de cuisson ou à fouetter
- 1 œuf entier
- Vanille au goût

### **Étapes :**

1. Mélanger au malaxeur (1 minute) tous les ingrédients et verser dans des tartelettes (25 à 30 petites) ou une tarte 8 pouces.
2. Si vous ajouter la sauce au chocolat, déposer (1 c. à thé) sur la préparation
3. Préchauffer le four à 370 et baisser pour la cuisson.
4. Mettre au four, sur la grille au milieu et cuire à 350° jusqu'à ce que la préparation soit bien gonflée et prend une couleur dorée, les retirer avant que la préparation retombe.

### **Sauce au chocolat**

Ingrédients : lait et pastilles de chocolat noir ou au lait

Préparation : Chauffer la même quantité de lait et de pastilles (grosses) de chocolat

1 tasse de lait (micro-ondes) – ajouter la tasse de chocolat

Remuer pour faire fondre le chocolat et cuire 1 à 2 minutes au micro-ondes.

Cela est trop épais, ajouter un peu de lait, chauffer et remuer.

Mettre dans un pot Masson et au frigo. Simplement chauffé au micro-ondes.

Se conserve bien. Peut aussi être utilisé comme tartinade.

Succulent dessert de dernière minute :

La crème glacée avec la sauce au chocolat chaude versée dessus.

**Yvette Petibois-Paillé**