



(La préférée de Cassonade !)

# Tarte aux flocons de maïs

Quand on cuisine la tarte aux flocons de maïs, Casso se met littéralement à sauter de joie ! Il s'agit certainement de sa tarte préférée ! En plus, c'est très simple à faire et on a souvent tous les ingrédients à la maison. Même pas besoin d'aller à l'épicerie... Bon appétit !

## Ingrédients

### La croûte

- 2 ½ tasses de flocons de maïs écrasés
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1/3 de tasse de beurre ou de margarine fondue

### La garniture

- 1/4 de tasse de sucre
- 2 cuillères à soupe de cassonade
- 2 cuillères à soupe de fécule de maïs
- Une pincée de sel
- 2 tasses de lait
- 2 jaunes d'œufs
- 1 cuillère à soupe de vanille

Demande à un adulte de préchauffer le four à 350 degrés Fahrenheit. Mélange tous les ingrédients dans un grand bol. Étends le mélange dans une assiette à tarte et presse bien sur toute la surface, sans oublier les rebords. Fais-la cuire au four pendant 7 minutes.

Mets les jaunes d'œufs dans un petit bol, et laisse-les de côté. Dans une casserole, mélange le sucre, la cassonade (mais pas Casso), la fécule de maïs et le sel. Ajoute le lait et fais cuire à feu moyen en fouettant doucement, mais sans arrêter, jusqu'à ce que le mélange commence à être chaud. Prends environ 5 cuillères à soupe du mélange chaud et ajoute-les aux jaunes d'œufs en fouettant (ceci permettra aux jaunes d'œufs de tiédir et évitera qu'ils figent lorsque tu ajouteras ceux-ci dans la casserole). Ajoute les jaunes d'œufs dans la casserole en fouettant sans arrêt jusqu'à ce que le mélange épaississe. Retire le mélange du feu et ajoute la vanille. Verse la garniture dans la croûte. Décore le dessus de ta tarte avec quelques flocons de maïs. Tu peux garder la tarte au frigo pour la conserver quelques jours, si tu n'es pas trop gourmand. Miam !

