

DESSERT



TARTE AU SIROP D'ÉRABLE et au sein d'Hélène

🕒 : 10 🍳 : facile 🍷 : 8 min 📄 : — 🍲 : 40 min ❄️ : oui

Sein d'Hélène	1 lb	450 g
Sirop d'érable	250 ml	1 tasse
Farine	30 ml	2 c. à soupe
Œufs	3	
Abaisse de tarte	1	

1. Préchauffer le four 350 °F (180 °C).
2. À l'aide d'un fouet, mélanger tous les ingrédients ensemble jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
3. Verser la préparation dans l'abaisse. Cuire au four 40 min environ.

Producteur



La Moutonnière

3688, 3^e Rang, Ste-Hélène-de-Chester QC G0P 1H0

Tél. : 819 382-2300

www.lamoutonniere.com

fromagerie@lamoutonniere.com

Note de Mélissa

*C'est cochon, c'est
le cas de le dire...*

Hi! hi!



Note sur le sein d'Hélène

*Une appellation tout aussi osée...
que sa forme non équivoque. Un
excellent fromage baptisé «Le sein
d'Hélène» pour rendre hommage à
la Municipalité de Sainte-Hélène-de-
Chester où est situé la fromagerie
la Moutonnière. Fabriqué avec du
lait des brebis du troupeau de La
Moutonnière et du lait des vaches
du troupeau Jersey de la ferme
Stimagi.*