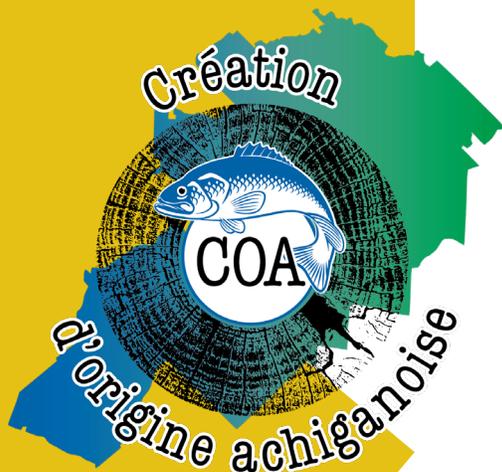


# TARTE AUX SUCRES D'ANNA HOGUE LANDRY

## Création d'origine achiganoise

Certifiée en 2023



Anna était une fermière qui occupait le poste de présidente dans les années 1952. Également, à cette époque, une soirée avec un souper était de mise pour amasser des fonds afin de donner au suivant. De là est née la soirée canadienne et ce fut un grand succès. Les fermières du temps décidèrent de préparer eux-mêmes le repas, un ragout et une tourtière furent appréciés de tous.

Toutes se questionnaient pour le dessert. C'est à cet instant qu'Anna proposa une tarte aux sucres. Cette réponse fut reçue avec bonheur et voilà qu'Anna cuisina 30 bonnes tartes aux sucres pour la fête. Tous furent conquis du gout exceptionnel.

À ce moment, la tarte aux sucres de MME ANNA LANDRY devient un incontournable à toutes les veillées des fermières de Saint-Roch-de-l'Achigan.

Suite à cette histoire, l'équipe du COA a décidé de lui faire honneur en faisant de cette recette une certification CRÉATION D'ORIGINE ACHIGANOISE.

Voici les informations pour préparer la tarte aux sucres de Mme Anna Hogue Landry.

### **RECETTE**

1. Mélanger le tout
  - 2 tasses de cassonade
  - 1 tasse de sucre
  - 1 tasse de crème
  - 1 cuillère à thé essence d'érable
  - Une demi-tasse de noix (facultatif)
2. Versez le tout dans une croute à tarte (non cuite)
3. Cuisson au four à 350 degrés
4. Temps de cuisson : 30 à 35 minutes

