



## ***Tartelettes aux pacanes et érable***

DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 18 TARTELETTES

---

TEMPS DE PRÉPARATION : VARIABLE MIN

---

TEMPS DE CUISSON : 30-35 MIN

---

TEMPS DE REPOS : 30 MIN

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

---

CONGÉLATION: NON

## Ingrédients

---

Recette et texte par [Nathalie Labelle](#), collaboratrice de Cinq Fourchettes

- 18 tartelettes du commerce ou 1 pâte à tarte du commerce ou maison selon vos choix \*\*
- 55 grammes (1/4 tasse) de beurre
- 35 grammes (1/4 tasse) de fécule de maïs
- 125 ml (1/2 tasse) de crème 35%
- 190 ml (3/4 tasse) de sirop d'érable
- 145 grammes (3/4 tasse) de cassonade tassée
- 2 oeufs
- 105 grammes (1 tasse) de pacanes

### **\*\*Pâte à tarte sucrée mais pas trop :**

- 35 g. (1/4 t.) de sucre glace
- (2/3 t.) de beurre température pièce
- 1 œuf
- 190 g (1 1/3 t.) farine

## Préparation

---

**Version tartelettes :**

1. Préchauffer le four à 375°F (190°C).
2. Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux. Hors du feu, ajouter la fécule de maïs et mélanger à l'aide d'un fouet.
3. Ajouter la crème, le sirop d'érable et la cassonade.
4. Remettre sur le feu et amener à ébullition. Aux premiers bouillons, retirer du feu et laisser refroidir 30 minutes.
5. Dans un petit bol, fouetter les œufs.
6. Verser un peu du mélange sucré, refroidi, sur les œufs en fouettant.
7. Assurez-vous que le mélange ne soit pas trop chaud sinon les œufs cuiront.
8. Ajouter les œufs dans le reste du mélange sucré.
9. Remplir les tartelettes de la garniture au  $\frac{3}{4}$ . Déposer des pacanes sur le mélange. Enfournier 20 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée\*. Laisser refroidir complètement.

***\*Note de Nancy : j'aime personnellement faire précuire mes pâtes à tarte vides car je déteste les fonds de tarte mous. Je préchauffe le four à 375 F et je les fais légèrement cuire quelques minutes. Au besoin, utiliser des poids pour que le fond de tarte reste plat.***

#### **Méthode pour une tarte :**

1. Préchauffer le four à 375°F (190°C).
2. Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux. Hors du feu, ajouter la fécule de maïs et mélanger à l'aide d'un fouet.
3. Ajouter la crème, le sirop d'érable et la cassonade.
4. Remettre sur le feu et amener à ébullition. Aux premiers bouillons, retirer du feu et laisser refroidir 30 minutes.
5. Dans un petit bol, fouetter les œufs.
6. Verser un peu du mélange sucré, refroidi, sur les œufs en fouettant.
7. Assurez-vous que le mélange ne soit pas trop chaud sinon les œufs cuiront.
8. Ajouter les œufs dans le reste du mélange sucré.
9. Ajouter les pacanes et verser le tout dans le fond de tarte.\*
10. Cuire, sur la grille du milieu, 15 minutes. Abaisser votre température à 350°F (175°C). Cuire 15 autres minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée et la garniture encore un peu tremblotante.
11. Laisser refroidir complètement.

**Marche à suivre de la pâte à tarte maison:**

1. Mélanger le beurre, le sucre glace et l'œuf.
2. Ajouter la farine. Formez une boule, emballez-la dans une pellicule plastique et laissez-la au réfrigérateur 1 heure.
3. Abaissez votre pâte (de 3 à 5 mm) en utilisant de la farine, généreusement, pour l'empêcher de coller s'il y a lieu. Mettre votre abaisse dans votre moule à tarte. Réserver au réfrigérateur.