



Tarte au caramel écossais, aux arachides et au maïs éclaté

 PRÉPARATION : 15 MIN CUISSON: 3 HR

Cette tarte au caramel écossais, aux arachides et au maïs éclaté est aussi délicieuse qu'elle en a l'air! La croûte de chapelure graham croquante est remplie de garniture de caramel écossais crémeuse, puis recouverte de garniture *Cool Whip* et d'une garniture de caramel, de maïs éclaté et d'arachides. Après la première bouchée, vous saurez que vous voudrez faire de cette délicieuse tarte votre nouveau dessert de prédilection.

Qu'est-ce qu'il me faut ?

8 PORTIONS

- 2 paquets (format de 4 portions chacun) de pouding instantané JELL-O au caramel écossais
- 2 tasses plus 1 c. à soupe de lait froid, divisées
- 1 croûte de tarte graham prête à l'emploi (9 po)
- 1 tasse de garniture fouettée COOL WHIP décongelée
- 12 caramels KRAFT
- 2 tasses de maïs éclaté
- 1/4 tasse d'arachides rôties à sec

Que dois-je faire ?

Étape 1

Chauffer le four à 250 °F.

Étape 2

Battre au fouet les préparations pour pouding et 2 t de lait 2 min; verser sur la croûte. Couvrir de la garniture *Cool Whip*. Réfrigérer 2 h.

Étape 3

Entre-temps, chauffer les caramels et le reste du lait dans un bol allant au micro-ondes à intensité ÉLEVÉE 1 1/2 min ou jusqu'à ce que les caramels fondent complètement et que la sauce soit homogène, en remuant toutes les 30 secondes. Arroser le maïs éclaté de cette sauce dans un grand bol. Ajouter les arachides; remuer pour bien enrober le maïs éclaté et les arachides de la sauce au caramel.

Étape 4

Étaler le mélange de maïs éclaté sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé.

Étape 5

Cuire 30 min, en remuant toutes les 10 min. Laisser refroidir complètement.

Étape 6

Briser les amas de mélange de maïs éclaté en plus petits morceaux; en parsemer la tarte au moment de servir.

Conseils des Cuisines Kraft

Prenez de l'avance

Le maïs éclaté au caramel peut être fait à l'avance. Laissez-le refroidir complètement, puis conservez-le dans un contenant hermétique à la température ambiante 2 jours tout au plus avant de l'utiliser comme indiqué.

Substitut

Préparez la recette avec du pudding instantané *Jell-O* au chocolat ou à la vanille.

Nutrition

Calories	350
% valeur quotidienne	
Matières grasses 12 g	18 %
Matières grasses saturées 6 g	30 %
Cholestérol 5 mg	
Sodium 550 mg	23 %
Glucides 54 g	18 %
Fibres alimentaires 1 g	4 %
Sucres 37 g	
Protéines 5 g	
Vitamine A	2 %
Vitamine C	0 %
Calcium	8 %
Fer	4 %

Portions

8 portions de 1 pointe chacune

Les renseignements sur la nutrition sont estimés sur la base des ingrédients et du mode de cuisson propres à chaque recette, et ne sont fournis qu'à des fins d'information seulement. Veuillez noter que les données concernant la nutrition peuvent varier en fonction des modes de préparation, ainsi que de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients utilisés.