



Tarte aux pacanes

Par Coup de Pouce

INGRÉDIENTS

- pâte à tarte pour une abaisse de 9 po (23 cm) de diamètre
- 3 oeufs
- 1 tasse de cassonade tassée
- 1/2 tasse de sirop de maïs + 2 c. à tab (30 ml)
- 1 cuillère à thé de vanille
- 2 cuillères à table de beurre fondu
- 2 tasses de demi- pacanes

PRÉPARATION

1. Sur une surface légèrement farinée, abaisser la pâte en un cercle de 11 po (28 cm) de diamètre. Presser l'abaisse dans le fond et sur la paroi d'une assiette à tarte à fond amovible de 9 po (23 cm) de diamètre. Réfrigérer pendant 15 minutes. (Vous pouvez préparer la croûte à l'avance et la couvrir. Elle se conservera jusqu'au lendemain au réfrigérateur.)
2. Dans un bol, à l'aide d'un fouet, mélanger les oeufs, la cassonade, 1/2 t (125 ml) du sirop de maïs, la vanille, le beurre et les pacanes. Verser la garniture dans la croûte refroidie.
3. Cuire dans le tiers inférieur du four pré-chauffé à 375°F (190°C) pendant environ 45 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée et que la garniture soit ferme au toucher (au besoin, couvrir la croûte de papier d'aluminium pour l'empêcher de trop dorer). Dans un petit bol allant au micro-ondes, chauffer le reste du sirop de maïs de 20 à 30 secondes. Badigeonner la garniture du sirop de maïs chaud. Laisser refroidir. (Vous pouvez préparer la tarte à l'avance et la couvrir de papier d'aluminium. Elle se conservera jusqu'au lendemain à la température ambiante ou jusqu'à 1 mois au congélateur, glissée dans un sac à congélation de type Ziploc.)

Préparation	30 minutes
Cuisson	45 minutes
Réfrigération	15 minutes
Portion(s)	12 portions

Crédits: Coup de pouce, parution magazine

Par portion Cuisine de nos mères Vol. 2

PAR PORTION

calories: 390
protéines: 5 g
matières grasses: 20 g (6 g sat.)
cholestérol: 70 mg
glucides: 50 g
fibres: 2 g
sodium: 135 mg