



# Tarte aux pacanes classique

PREP TIME: 20 MINUTES | COOK TIME: 55 MINUTES | MAKES: 8 PORTIONS

## Ingredients

### Croûte

- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage Original **Robin Hood**<sup>®</sup>
- ¾ c. à thé (4 ml) de sel
- 1 tasse (250 ml) de shortening **Crisco**<sup>®</sup> tout végétal
- 1 œuf
- 2 c. à table (30 ml) d'eau froide
- 1 c. à table (15 ml) de vinaigre blanc

### Garniture

- 1 tasse (250 ml) de sirop de maïs
- 1 tasse (250 ml) de cassonade, tassée
- 3 gros œufs, légèrement battus
- 1/4 tasse (50 ml) de beurre, fondu
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- 1/4 c. à thé (1 ml) de sel
- 1 tasse (250 ml) de pacanes en moitiés

## Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
2. **Croûte** : mélanger la farine et le sel dans un grand bol. Couper le shortening à la température ambiante dans la farine à l'aide d'un coupe-pâte ou de 2 couteaux jusqu'à l'obtention d'une texture uniforme avec des morceaux de shortening de la taille de gros pois. Battre l'œuf, l'eau et le vinaigre ensemble. Verser tout le liquide également sur le mélange de farine. Remuer avec une fourchette jusqu'à ce que le mélange soit humide. Diviser la pâte en deux et façonner chaque morceau en boule. Aplatir chaque boule en un cercle de 4 po (10 cm). Envelopper et réfrigérer 15 minutes afin que la pâte soit plus facile à abaisser. Abaisser la pâte sur une surface légèrement farinée jusqu'à 1/8 po (0,3 cm) d'épaisseur. Mettre l'abaisse dans une assiette à tarte de 9 po (23 cm). Si la deuxième boule n'est pas utilisée, bien l'envelopper dans une pellicule de plastique, la mettre dans un sac pour congélateur et la mettre au congélateur jusqu'à un mois.
3. **Garniture** : combiner le sirop de maïs, la cassonade, les œufs, le beurre, la vanille et le sel dans un grand bol. Bien mélanger. Incorporer les pacanes en remuant. Verser dans la croûte non cuite.
4. Faire cuire au four préchauffé de 50 à 55 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit prise. Couvrir les extrémités de la croûte de papier d'aluminium si nécessaire afin d'empêcher que la croûte brunisse trop. Laisser refroidir complètement sur une grille.

