

metro



Tarte aux pacanes et au sirop d'érable

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ★ 1 Vote

4-6 | 1:15 | 1:15 | 2:30
DESSERTS | PRÉPARATION | CUISSON | TEMPS TOTAL

Ingrédients

Garniture

375 ml Pacanes entières
(2 tasses)

250 ml Grillées ; conservez des pacanes entières et
(1 tasse) hachez le reste

1 1/2 Sirop d'érable selection

60 ml Sirop de maïs doré selection
(1/4 tasse)

5 ml D'extrait de vanille
(1 c. à thé)

1 c. à thé Jus de citron

4 Oeufs température ambiante selection

Préparation

Beurrez légèrement le fond et les côtés d'un moule à ressort de 9 po et tapissez le fond de papier parchemin.

Laissez mijoter le sirop d'érable environ 20 à 30 minutes, jusqu'à ce qu'il soit réduit à 1 tasse.

Pendant que le sirop réduit, faites griller les pacanes à 350 degrés pendant 10-15 min ou jusqu'à ce qu'elles soient parfumées et légèrement grillées, et faites la croûte.

Dans un grand bol, ajoutez les miettes de sablé finement moulues, le sel, les zestes d'agrumes et râpez le beurre froid dans le bol.

Avec vos mains, mélangez délicatement le mélange de beurre et de chapelure. Vous devriez être capable de voir de petits morceaux de beurre.

Ajoutez doucement le jus de citron. Ça devrait ressembler à du sable grossier légèrement humide, et vous devriez toujours être capable de voir de petits morceaux de beurre à travers le mélange de croûte.

Placez le mélange dans le fond et sur les côtés du moule. Utilisez le dos d'une cuillère ou le fond d'une tasse à mesurer de 1/4 tasse pour tasser et obtenir une croûte uniforme sur le fond.

Élevez les côtés de la croûte à environ 1 1/4 "-1 1/2" de hauteur.

60 ml De beurre non salé, coupé en petits cubes
(4 c. à soupe) selection

5 ml Sel casher
(1 c. à thé)

2/3 tasse Sucre brun foncé

45 ml Fécule de maïs
(3 c. à soupe)

Croûte

750 ml 18 biscuits sablés, réduits en miettes
(3 tasses)

1 ml Sel casher
(1/4 c. à thé)

5 ml Zeste d'orange fin
(1 c. à thé)

110 g 1 bâtonnet de beurre non salé froid selection,
(8 c. à soupe) râpé grossièrement avec une râpe à fromage

1 c. à thé Jus de citron

Congelez pendant 15 minutes et commencez à faire la garniture.

Retirez le moule à ressort du congélateur et cuire au four pendant 10-15 min à 350 degrés ou jusqu'à ce qu'il soit très légèrement doré. Laisser refroidir complètement.

Placez la casserole sur une grande feuille de papier d'aluminium et remontez-la sur les côtés, parce que la tarte coulera à travers le fond du moule à ressort.

Placez le plat enveloppé de papier d'aluminium sur une plaque à pâtisserie. (** soyez très prudent avec le sirop d'érable brûlant - il est extrêmement chaud et peut brûler gravement s'il entre contact avec la peau à ce stade **)

Lorsque le sirop d'érable est réduit, laissez refroidir légèrement, transférez dans un grand bol, ajoutez le sirop de maïs, la vanille, le jus de citron et le beurre, bien mélanger.

Lorsque le mélange est à température ambiante, incorporez les œufs au fouet. Fouettez la fécule de maïs et le sel dans la cassonade, et ajoutez au mélange de garniture.

Ajoutez les pacanes hachées à la garniture et versez dans la croûte à tarte précuite.

Garnir la tarte avec le reste des pacanes entières et cuire au four pour 45-55 min ou jusqu'à ce que le centre soit légèrement soufflé et encore un peu « Jelly », mais que les bords soient bien cuits.

Transférez sur une grille et laissez refroidir complètement.

Laissez refroidir pendant au moins 4 heures pour que la préparation de la tarte soit figée avant de la couper.

Source : Metro

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
