



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



**COUP
POUCE**



Tarte aux pacanes traditionnelle

Par Coup de Pouce

Un classique vraiment irrésistible, à la fois simple et chic dans sa version rectangulaire. Facile à servir, un dessert parfait sur la table de Noël.

On sert ce délice accompagné de crème chantilly.

INGRÉDIENTS

- pâte brisée au beurre
- 1 1/2 tasse de farine
- 2 cuillères à thé de sucre
- 1/4 cuillère à thé de sel
- 3/4 tasses de beurre froid coupé en morceaux
- 2 cuillères à table d' eau froide
- 2 cuillères à thé de vinaigre blanc
- garniture aux pacanes
- 3 oeufs
- 1 1/4 tasse de cassonade tassée
- 2/3 tasses de sirop de maïs
- 1 à 2 c. à tab (15 à 30 ml) de bourbon (de type Jack Daniels) ou 1 c. à thé (5 ml) de vanille
- 3 cuillères à table de beurre fondu
- 3 tasses de pacanes

Préparation 45 minutes
Cuisson 45 minutes
Portion(s) 12 portions
Crédits : Coup de pouce

VALEURS NUTRITIVES

Par portion

Calories: 520/portion;
Protéines: 6 g/portion;
Matières grasses: 34 g (11 g sat.)/portion;
Cholestérol: 90 mg/portion;
Glucides: 53 g/portion;
Fibres: 3 g/portion;
Sodium: 185 mg/portion.

PRÉPARATION

Préparation de la pâte

1. Au robot culinaire, mélanger la farine, le sucre et le sel. Ajouter le beurre et, en actionnant et en arrêtant successivement l'appareil, mélanger jusqu'à ce que la préparation ait la texture d'une chapelure grossière. Ajouter l'eau et le vinaigre et mélanger deux ou trois fois ou jusqu'à ce que la pâte commence à se tenir. Façonner la pâte en pain de forme rectangulaire, l'aplatir légèrement et l'envelopper d'une pellicule de plastique. Réfrigérer



Ton bac aime les conserves de thon et de saumon?
Il en raffole!



réfrigérateur ou jusqu'à 1 mois au congélateur, enveloppée de papier d'aluminium et glissée dans un sac à congélation de type Ziploc.)

2. Sur une surface légèrement farinée, abaisser la pâte en un rectangle de 12 po x 9 po (30 cm x 23 cm). Presser délicatement l'abaisse dans le fond et sur la paroi d'un moule à flan de 10 po x 7 po (25 cm x 18 cm). Replier la bordure de pâte sous l'abaisse en pressant. Réfrigérer pendant 15 minutes.

Préparation de la garniture

3. Dans un bol, à l'aide d'un fouet, mélanger les oeufs, la cassonade, le sirop de maïs, le bourbon et le beurre. Ajouter les pacanes et mélanger délicatement. Verser la garniture dans la croûte refroidie.

4. Cuire dans le tiers inférieur du four préchauffé à 375°F (190°C) de 40 à 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). Mettre la tarte sur une grille et 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.)

CHOIX D'ALCOOL

Jack Daniels Old No. 7 Whiskey, États-Unis (28,75 \$/750 ml, 041384). On combine ici le digestif au dessert. Le caractère amer et sucré de la pacane se mariera à merveille avec la chaleur, l'intensité et le moelleux riche, fumé et épicé de ce whisky.



Ton bac aime les conserves de thon et de saumon?
Il en raffole!

