THE J.M. SMUCKER Co

Tarte crémeuse profonde aux pacanes

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
25 mins	55 mins	10	N/A

Ingredients

- **Croûte :**
- 2 tasses (500 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood®**

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1 c. à thé (5 mL) de sel
- 3/4 tasse (175 mL) de shortening végétal, froid
- 4-8 c. à table (60-120 mL) d’eau glacée
- **Garniture :**
- 3 œufs, battus
- 2 c. à table (30 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood®**
- 1 tasse (250 mL) de sirop de maïs foncé
- 1 c. à thé (5 mL) de vanille
- 1 boîte (300 mL) de sauce à saveur de caramel **Eagle Brand®** Dulce de Leche ou original
- 2 tasses (500 mL) de pacanes
- **Nappage de chocolat :**
- 1 tasse (250 mL) de grains de chocolat mi-sucré
- 1/2 tasse (125 mL) de lait évaporé **Carnation®**, type au choix

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 425 °F (220 °C).

Step 3:

Mélanger la farine et le sel dans un grand bol. Incorporer le shortening en le coupant à l'aide d'un coupe-pâte ou de deux couteaux ou fourchettes jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à celle de la chapelure. Ajouter la moitié de la quantité d'eau, remuer avec une fourchette et continuer à ajouter de l'eau jusqu'à ce que le mélange se tienne. Déposer la pâte sur une planche bien farinée. Abaisser la pâte en un cercle de 10 1/2 po. Placer la pâte dans un moule à gâteau de 9 po. Canneler les bords et tailler si nécessaire. Couvrir d'une pellicule de plastique et réfrigérer pendant la préparation de la garniture.

Step 5:

Mélanger les 5 premiers ingrédients dans un bol moyen. Incorporer les pacanes. Verser dans le fond de tarte préparé. Placer sur une plaque à pâtisserie. Cuire au four préchauffé pendant 10 minutes, puis réduire la température du four à 350 °F (175 °C) et poursuivre la cuisson de 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce que le centre soit pris. Laisser refroidir sur une grille. Servir à température ambiante.

Step 7:

Mélanger les ingrédients dans un bol allant au micro-ondes. Faire chauffer à puissance élevée. Laisser reposer 1 minute, puis remuer pour faire fondre le chocolat. Verser en filet sur la tarte refroidie. Servir.

Images

