THE J.M. SMUCKER Co

Carrés à la tarte aux pacanes et au caramel

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	1 hr 5 mins	36	N/A

Ingredients

- **Sablé:**
- 2 cups (500 mL) de beurre, ramolli
- 1 cup (250 mL) de sucre
- 3 1/4 cups (800 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1/2 cup (125 mL) e fécule de maïs
- **Garniture:**
- 2 cups (500 mL) de pacanes entières
- 1 can (300 mL) de Sauce à saveur de caramel Eagle Brand® Dulce de Leche

  La sauce à saveur de caramel Dulce de Leche

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Mettre les pacanes sur une plaque à pâtisserie et mettre au four préchauffé de 8 à 10 minutes. Réserver.

Step 2:

Graisser un moule de cuisson de 9 po x 13 po (23 cm x 33 cm) et le tapisser de papier parchemin, en laissant deux côtés dépasser pour faciliter le démoulage.

Step 4:

Battre le beurre en crème dans le grand bol du batteur sur socle à vitesse moyenne élevée jusqu'à l'obtention d'une texture très légère, environ 5 minutes. Ajouter le sucre en battant jusqu'à homogénéité, de 2 à 3 minutes.

Step 5:

Combiner la farine et la fécule de maïs dans un autre bol moyen. Incorporer au mélange de beurre en battant à faible vitesse jusqu'à homogénéité.

Step 6:

Presser la pâte également au fond et sur les côtés du moule préparé. Faire cuire au four préchauffé de 45 à 50 minutes.

Step 8:

Combiner les pacanes grillées et la Sauce à saveur de caramel dans un bol moyen. Étaler sur la croûte. Poursuivre la cuisson au four de 12 à 15 minutes. Laisser refroidir dans le moule sur une grille. Une fois refroidi, démouler en soulevant le papier parchemin et couper en carrés.

Images

