



THE J.M. SMUCKER Co

# Tartes aux pacanes et sa croûte chocolatée

**Prep Time Cook Time Serves Difficulty**

45 mins 1 hr 25 mins 10 N/A

## Ingredients

- **Croûte chocolatée:**

- 1 tasse (250 mL) de beurre froid
- 1 1/3 tasse (325 mL) de farine tout usage original Robin Hood®

Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1/3 tasse (75 mL) de farine à gâteaux et pâtisseries Premier choix Robin Hood

Farine à gâteaux et pâtisseries premier choix Robin Hood®

- 2/3 tasse (150 mL) de poudre de cacao
- 3/4 tasse (175 mL) de sucre glace
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- 1/4 tasse (50 mL) d'eau

- **Garniture:**

- 4 oeufs
- 1/2 tasse (125 mL) de sucre granulé
- 3/4 tasse (175 mL) de cassonade
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 2/3 tasse (150 mL) de sirop de maïs
- 2/3 tasse (150 mL) de crème à fouetter
- 1 c. à thé (5 mL) d'extract de vanille
- 1/3 tasse (75 mL) de lait
- 1/4 tasse (50 mL) de beurre fondu
- 1 1/2 tasses (375 mL) de pacanes en moitiés
- **Garniture:**
- 1/2 tasse (125 mL) de crème à fouetter
- 4 oz (110 g) de chocolat semi-sucré haché
- 1 c. à table (15 mL) de sirop de maïs

## Directions

### Step 1:

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).

### Step 3:

Mélanger le beurre, les farines, la poudre de cacao, le sucre glace et le sel dans le robot de cuisine jusqu'à obtention d'une texture grumeleuse et jusqu'à ce que la pâte commence à prendre forme. Ajouter l'eau et mélanger jusqu'à ce que le mélange se tienne. Presser la pâte au fond d'un moule à flan à fond amovible de 10 x 1 1/4 po (25 x 3 cm). Réfrigérer pendant 30 minutes. Recouvrir la pâte d'une feuille d'aluminium et déposer des poids à cuisson ou des haricots secs.

### Step 4:

Cuire dans un four préchauffé pendant 15 minutes. Retirer le papier d'aluminium et poursuivre la cuisson pendant 10 minutes. Laisser refroidir complètement avant d'ajouter la garniture.

### Step 6:

Réduire la température du four à 350 °F (180 °C). Fouetter les œufs, le sucre, la cassonade, le sel et le sirop dans un grand bol jusqu'à consistance homogène, mais non mousseuse. Ajouter le reste des ingrédients en remuant et verser sur la croûte.

**Step 7:**

Cuire pendant 50 à 60 minutes jusqu'à ce que la garniture soit figée. Laisser refroidir complètement.

**Step 9:**

Chauffer la crème dans une casserole moyenne jusqu'à ce qu'elle commence à bouillonner. Retirer du feu, incorporer le chocolat et laisser reposer 10 minutes. Ajouter le sirop de maïs, remuer jusqu'à consistance lisse et laisser refroidir. Le mélange épaissira un peu.

**Step 11:**

Verser par filets le sirop sur la tarte refroidie en faisant des tourbillons de façon décorative. Servir à la température ambiante ou légèrement froide.

## Images

