



THE J.M. SMUCKER Co

Tartelettes aux raisins secs

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

25 mins 25 mins 16 N/A

Ingredients

- **Croûte à tarte:**
- 1 1/2 tasses (375 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1/2 tasse (125 mL) de shortening tout végétal, très froid
- 3-6 c. à table (45-90 mL) d'eau, glacée
- **Garniture:**
- 2 oeufs
- 1/2 tasse (125 mL) de cassonade, tassée
- 1/4 tasse (50 mL) de beurre, fondu
- 1 tasse (250 mL) de sirop de maïs
- 1 c. à thé (5 mL) d'extract de vanille
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1/3 tasse (75 mL) de raisins secs
- 1/3 tasse (75 mL) de noix, hachées

Directions

Step 2:

Mélanger la farine et le sel dans un bol moyen.

Step 3:

Couper le shortening froid en cubes de 1/2 po (1 cm). Incorporer les cubes de shortening dans le mélange de farine en les coupant avec le coupe-pâte ou deux couteaux, en faisant des mouvements de haut en bas, jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à celle de la chapelure avec des petits morceaux de la taille de petits pois.

Step 4:

Verser doucement la moitié de la quantité d'eau froide recommandée sur le mélange de farine. À l'aide d'une fourchette, remuer en soulevant à partir du fond afin de distribuer l'humidité également dans la farine. Presser les morceaux avec la fourchette pour les écraser au fond du bol. Ajouter de l'eau 1 c. à table (15 ml) à la fois, jusqu'à ce que la pâte se tienne lorsqu'elle est pressée.

Step 5:

Façonner la pâte en une boule. Aplatir la boule en un disque de 1/2 po (1 cm) d'épaisseur.

Step 6:

Envelopper la pâte dans une pellicule de plastique et la réfrigérer 30 minutes ou jusqu'à 2 jours.

Step 7:

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Graisser deux moules de 12 muffins.

Step 8:

Abaisser la pâte sur une surface légèrement enfarinée (ou entre deux feuilles de papier ciré ou parchemin), en partant du centre vers l'extérieur et en appliquant une pression constante, jusqu'à l'obtention d'un cercle de 1/4 po (5 cm) d'épaisseur.

À l'aide d'un emporte-pièce, couper 16 cercles de 2 1/2 po (6,4 cm) et en tapisser 16 coupes à muffins.

Step 10:

Fouetter les œufs avec la cassonade dans un bol moyen. Ajouter le sirop de maïs, le beurre fondu, la vanille et le sel. Remuer.

Step 11:

Mélanger les noix et les raisins dans un petit bol.

Step 12:

Répartir le mélange de noix et raisins dans chaque tartelette. Remplir chaque tartelette d'environ 1/4 tasse (50 ml) de garniture.

Step 13:

Faire cuire au four préchauffé de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit prise.

Step 14:

Laisser refroidir sur une grille et démouler ensuite délicatement.

Images

