



THE J.M. SMUCKER Co

Tarte au chocolat, au caramel et aux pacanes

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

30 mins 20 mins N/A N/A

Ingredients

- **Croûte:**

- 3/4 tasse (175 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1/4 tasse (50 mL) de gruau Robin Hood

Gruau rapide Robin Hood®

- 1/2 tasse (125 mL) de sucre
- 6 c. à table (90 mL) de cacao en poudre
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre, froid
- 1 c. à thé (5 mL) d'extract de vanille
- 1/4 tasse (50 mL) de l'eau

- **Garniture:**

- 1 pot (25 mL/1 tasse) de garniture aromatisée au caramel au beurre Smucker's®

Garniture aromatisée au caramel au beurre

- 1 tasse (250 mL) de pacanes grillées, hachées
- 1 tasse (250 mL) de crème à fouetter
- 12 oz (350 g) de crème à fouetter

Directions

Step 1:

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

Step 3:

Combiner la farine, le gruau, le sucre et le cacao au robot culinaire. Ajouter le beurre et remuer jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à celle de la chapelure. Ajouter la vanille et l'eau et mélanger jusqu'à ce que la pâte s'émiette.

Step 4:

Presser les miettes dans le fond et sur les bords d'un moule à flan de 11 po (28 cm) à fond amovible. Piquer avec une fourchette.

Step 5:

Faire cuire au four préchauffé de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit pris.

Step 6:

Tartiner le fond de la croûte de garniture aromatisée au caramel au beurre Smucker's. Garnir de pacanes grillées. Réserver.

Step 7:

Porter la crème à ébullition sur feu moyen, dans une casserole moyenne, en remuant constamment. Ajouter les grains de chocolat et remuer jusqu'à ce que le mélange ait fondu et soit lisse. Verser sur les pacanes et égaliser le dessus. Réfrigérer jusqu'à fermeté, au moins 3 heures.

Images

