THE J.M. SMUCKER Co

Tartelettes aux pacanes et au caramel écossais

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
20 mins	22 mins	24	N/A

Ingredients

- **Biscuit sablé:**
- 1 tasse (250 mL) de beurre amoll
- 1/2 tasse (125 mL) de sucre glace
- 1 c. à thé (5 mL) d’extrait de vanille
- 1 1/2 tasses (375 mL) de farine tout usage original Robin Hood®

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- 3 c. à table (45 mL) de fécule de maïs
- 2 c. à thé (10 mL) de zeste de citron râpé
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- **Garniture:**
- 1 tasse (250 mL) de pacanes grillées, hachées
- 3/4 tasse (175 mL) de garniture aromatisée au caramel écossais Smucker’s®

  Garniture aromatisée au caramel au beurre

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 325 °F (170 °C). Enduire d’un corps gras des moules pour faire 24 muffins miniatures.

Step 3:

Fouetter dans un grand bol le beurre et le sucre glace jusqu’à obtention d’une consistance homogène, pendant 1 à 2 minutes. Incorporer la vanille en fouettant. Ajouter le reste des ingrédients du biscuit sablé et fouetter jusqu’à la formation d’une pâte. Si la pâte est trop souple pour être roulée en boules, on conseille de la réfrigérer pendant 30 à 60 minutes.

Step 4:

Façonner en boules des parts de 1 c. à soupe (15 ml) de pâte et les déposer au centre de chaque coupelle à muffin. À l’aide des doigts, tapisser de pâte le fond et les parois de chaque coupelle à muffin. Mettre au congélateur pendant 15 minutes. Cela refroidira la pâte et empêchera le sablé de trop gonfler.

Step 5:

Cuire dans un four préchauffé pendant 18 à 20 minutes ou jusqu’à ce que la pâte soit bien dorée. Mettre à refroidir sur une grille. Lorsque les sablés ont tiédi, les démouler avec soin.

Step 7:

Mélanger dans un bol moyen les pacanes et la garniture au caramel écossais. Emplir chaque sablé d’environ 1 c. à thé (5 ml) de garniture. Déposer sur une plaque à pâtisserie chemisée de papier d’aluminium. Régler le four pour activer le grilloir. Passer sous le grilloir pendant 1 ou 2 minutes, jusqu’à ce que se forment des bulles. Servir ces tartelettes chaudes ou à température ambiante.

Images