



THE J.M. SMUCKER Co

Tartelettes feuilletées à la citrouille

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

40 mins 30 mins 16 N/A

Ingredients

- **Croûte à tarte:**
- 4 tasses (1 L) de farine tout usage Original Robin Hood®

Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1 1/2 c. à thé (7 mL) de sel
- 2 tasses (500 mL) de shortening tout végétal
- 2 oeufs
- 1/4 tasse (50 mL) d'eau froide
- 2 c. à table (30 mL) de vinaigre blanc
- **Garniture:**
- 1 3/4 tasses (425 mL) de purée de citrouille pure
- 1 tasse (250 mL) de cassonade, tassée
- 2 oeufs
- 2 c. à table (30 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1 c. à thé (5 mL) de cannelle moulue
- 1/2 c. à thé (2 mL) de gingembre moulu
- 1/2 c. à thé (2 mL) de muscade moulue
- 1/4 c. à thé (1 mL) de clou de girofle moulu
- 1 c. à thé (5 mL) de sel
- 1 boîte (354 mL) de lait évaporé Carnation® régulier ou 2 %

Lait évaporé

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 425 °F (220 °C). Graisser ou vaporiser des moules à muffins.

Step 3:

Combiner la farine et le sel dans un grand bol à mélanger. Couper le shortening dans la farine avec un coupe-pâte ou 2 couteaux jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à celle de la chapelure avec des morceaux de la taille de gros pois. Battre les œufs, l'eau et le vinaigre ensemble. Verser tout le liquide uniformément sur le mélange de farine. Remuer avec une fourchette jusqu'à ce que tout le mélange soit humide. Diviser la pâte en quatre. Abaisser la pâte sur une surface légèrement farinée jusqu'à 1/4 po (0,6 cm) d'épaisseur. Couper des cercles de 4 1/2 po (11 cm), pour un total de 16 cercles. Tapiser les moules à muffins de cercles de pâte.

Step 5:

Fouetter la purée de citrouille avec la cassonade, les œufs, la farine, les épices et le sel dans un grand bol jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Incorporer graduellement le lait évaporé en fouettant. Répartir le mélange également dans les croûtes à tarte.

Step 6:

Faire cuire au four préchauffé pendant 15 minutes. Baisser le feu à 375 °F (190 °C). Poursuivre la cuisson de 12 à 15 minutes, jusqu'à ce que la croûte soit dorée et que la garniture soit prise. Laisser refroidir dans les moules 15 minutes. Démouler délicatement et laisser refroidir sur des grilles. Garnir de crème fouettée si désiré.

Images

