



Recette de tarte aux pacanes

Ingrédients	Préparation de la recette
<ul style="list-style-type: none">• 1 paquet de pâte• 1 c. à thé de beurre fondu• 4 œufs moyens• 1/3 tasse cassonade• 1/2 tasse de sirop de maïs• 2/3 tasse de sirop d'érable• 3 c. à soupe farine• 1 tasse de pacanes en morceaux• 1/3 tasse de beurre fondu• une pincée de sel	<p>Source : lesnoix.com</p> <ul style="list-style-type: none">• Préchauffez le four à 350°F.• Abaissez la pâte et la déposer dans une assiette à tarte de 10 pouces.• Badigeonnez la pâte de 1 c. à thé de beurre fondu.• Réservez au réfrigérateur 30 minutes.• Mélangez dans un bol la cassonade, le reste du beurre fondu, le sel, les sirops et la farine.• Incorporez les oeufs au mélange.• Déposez la moitié des pacanes dans l'abaisse.• Couvrez du mélange d'oeuf et garnissez du reste des pacanes.• Cuire environ 1 heure (vérifier pour ne pas faire trop cuire).• Laissez refroidir 30 minutes sur le comptoir.• Réfrigérez 2 heures avant de servir. <p>Miam Miam ! Une bonne pointe de tarte aux pacanes avec une boule de crème glacée à la vanille !</p>

