

Tarte aux pacanes de la Louisiane

Recette pour 4

Description

Voilà une tarte bien de chez nous, sur une base de tarte au sucre, agrémentée de pacanes sur un air de Louisiane.

L'astuce du chef

Vous n'êtes pas obligé de mettre des pacanes.
Vous pouvez utiliser aussi une pâte à tarte de votre cru.

Ici nous vous proposons la pâte traditionnelle des tourtières qui sert aussi pour les tartes desserts.

Ingrédients

Pâte à tarte

- 365 Gr Farine
- 185 Gr Graisse végétale
- 100 Ml Eau froide
- 1 Unité(s) Oeuf
- 1 Pincée(s) Sel
- 1 Cuil. à thé Vinaigre blanc

Mélange sucre pacanes

- 2 Tasse(s) Cassonade
- 1 Boite(s) Lait condensé
- 1 Unité(s) Oeuf
- 1 Cuil. à thé Extrait de vanille
- 1 Cuil. à soupe Beurre fondu
- 1 Tasse(s) Pacanes

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**

Pâte à tarte

Placez tous vos ingrédients liquides dans le bol de votre batteur, ajoutez en dernier la farine. Commencez le mélange de manière à obtenir une pâte. Attention de ne pas trop mélanger. Ensuite, placez la pâte sur une table.

À l'aide de la paume de votre main, écrasez la pâte de manière à finaliser le mélange.

Réservez-la une heure minimum au réfrigérateur, ensuite étalez la pâte pour façonner votre tarte.

Laissez-la reposer à nouveau, piquez le fond de la tarte avec une fourchette.

Mélange sucre pacanes

Gardez les pacanes de côté.

Mélangez tous les autres ingrédients ensemble. Idéalement, réalisez le mélange la veille.

Une fois que la pâte a reposé une nuit, mélangez-la à nouveau avant de la verser dans le fond de tarte.

Disposez les pacanes sur toute la surface de la tarte.

Enfournez la tarte dans votre four durant 15 à 20 minutes.

À la sortie du four, la crème doit trembloter dans son ensemble, elle finira de figer dans le frigo.

Bon appétit!