



Pets-de-Claude à l'érable



CRÉÉE PAR
STÉPHANIE CÔTÉ
NUTRITIONNISTE

🕒 00:30

🍴 01:00

EN VEDETTE
Sucre d'érable

28 PORTIONS

Ingrédients

PÂTE BRISÉE

- 2 1/2 tasses de farine tout usage
- 1/2 c. à thé de sel
- 2/3 tasse de beurre froid
- 1/3 tasse + 2 c. à soupe d'eau très froide

GARNITURE

- 1/4 tasse de beurre fondu
- 3/4 tasse de sucre d'érable
- 1/2 tasse de pistaches, d'amandes, de pacanes ou d'autres noix hachées (facultatif)
- 1/4 tasse de sirop d'érable (de préférence foncé pour son goût robuste)
- 1/4 tasse de crème 35 %

Préparation

PÂTE BRISÉE

1. Au robot culinaire, mélanger la farine et le sel. Ajouter le beurre et mélanger quelques secondes à la fois jusqu'à ce que le beurre ait la grosseur de petits pois. Actionner le robot et ajouter l'eau graduellement jusqu'à ce que la pâte commence à se

former. Mettre un peu plus d'eau au besoin. Retirer la pâte du robot. Façonner deux disques et les envelopper d'une pellicule plastique. Réfrigérer 30 minutes.

2. Placer la grille du four dans le tiers inférieur. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
3. Sur un plan de travail fariné ou entre deux feuilles de papier parchemin, abaisser chaque disque de pâte en un carré d'environ 25 à 30 cm (10 à 12 po).

GARNITURE

1. À l'aide d'un pinceau à pâtisserie, répartir du beurre fondu sur la surface des deux carrés de pâte, puis faire de même avec le sucre d'érable. Saupoudrer du mélange de noix, si désiré.
2. Rouler les deux carrés de pâte sur eux-mêmes de façon à former deux cylindres. Couper chaque cylindre en 12 à 14 rondelles de même épaisseur. On obtiendra 24 à 28 rondelles en tout.
3. Beurrer un plat de cuisson rectangulaire d'environ 22 cm sur 33 cm (9 po sur 13 po). Y déposer les rondelles de pâte à plat côte à côte.
4. Dans un bol ou une tasse à mesurer, mélanger le sirop d'érable et la crème. Verser sur les rondelles de pâtes dans le plat de cuisson. Cuire au four de 55 minutes à 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte soit cuite et légèrement dorée.
5. Laisser tiédir avant de retirer les pets-de-sœur du plat de cuisson. Ne pas les laisser y refroidir, car ils risqueraient de coller dans le plat et être difficiles à enlever sans casser.



INFORMATIONS ADDITIONNELLES

TEMPS DE RÉFRIGÉRATION : 30 minutes

Les Producteurs et productrices acéricoles du Québec ne peuvent encourir aucune responsabilité quant à l'identification ou à la présence d'allergènes dans les recettes ou quant aux classifications végétarienne et végétalienne.