



privilèges!



Torte aux pacanes, crème fouettée au **COUP DE POUCE**

Par Coup de Pouce

INGRÉDIENTS

- 4 oeufs , jaunes et blancs séparés
- 1/2 tasse de sucre granulé
- 1 tasse de pacanes moulues + 2 c. à tab (30 ml)
- 1 cuillère à thé de café instantané
- 2 cuillères à thé de crème 35% froide + 1 t (250 ml)
- 3 cuillères à table de sucre glace
- 3/4 cuillères à thé de vanille

Préparation	35 minutes
Cuisson	40 minutes
Portion(s)	8 portions

VALEURS NUTRITIVES

Par portion

Fibres	1 g
Sodium	45 mg
Sucres	20 g
Protéines	5 g
Calories	320
Total gras	25 g
Cholestérol	135 mg
Gras saturés	9 g

PRÉPARATION

1. Beurrer le fond d'un moule à charnière de 9 po (23 cm) de diamètre (ne pas beurrer la paroi). Réserver.
2. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre les jaunes d'œufs pendant environ 4 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient légers et gonflés. Ajouter petit à petit le sucre granulé en battant jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter 1 t (250 ml) des pacanes moulues et mélanger. Dans un autre grand bol, à l'aide du batteur électrique (utiliser des fouets propres), battre les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils forment des pics fermes. Incorporer les blancs d'œufs au mélange de jaunes d'œufs en deux fois, en soulevant délicatement la masse. Verser la pâte dans le moule réservé.
3. Cuire au four préchauffé à 350°F (180°C) pendant environ 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre de la torte en ressorte propre. Déposer le moule sur une grille et laisser refroidir pendant 5 minutes. Passer la lame d'un couteau sur le pourtour de la torte pour la détacher du moule. Retirer la paroi du moule. Mettre la torte sur la grille et la laisser

refroidir complètement (le centre de la tarte s'affaissera). (On peut préparer la tarte jusqu'à cette étape et la couvrir. Elle se conservera jusqu'au lendemain à la température ambiante.)

4. Dans un petit bol, dissoudre le café dans 2 c. à thé (10 ml) de la crème.

Dans un bol, à l'aide du batteur électrique (utiliser des fouets propres), battre le reste de la crème avec le sucre glace, le mélange de café et la vanille jusqu'à ce que le mélange forme des pics fermes. Étendre la crème fouettée sur le dessus de la tarte refroidie et parsemer du reste des pacanes moulues.