

# Tenderflake



## TARTE RUSTIQUE AUX PACANES

### INGRÉDIENTS:

1 croûte à tarte profonde  
congelée Tenderflake®,  
décongelée

1 1/2 tasses (375 mL) de pacanes,  
coupées en deux

1/3 tasse (80 mL) de beurre

1/2 tasse (125 mL) de cassonade,  
légèrement tassée

1 tasse tasse (250 mL) de sirop de  
maïs

3 gros œufs

1/2 c. à thé (2 mL) de vanille

Sucrée, dégoulinante et délicieuse! Toujours la préférée!

### DIRECTIVES

PRÉCHAUFFER le four à 400 °F (200 °C).

DISPOSER les pacanes coupées en deux dans le fond de la croûte à tarte. Mettre de côté.

CHAUFFER une casserole moyenne à feu moyen. Ajouter le beurre. Une fois le beurre fondu, ajouter la cassonade et le sirop de maïs. Remuer pour bien mélanger et retirer du feu.

FOUETTER les œufs et la vanille. Ajouter graduellement au mélange de cassonade et remuer pour bien mélanger. Verser ce mélange sur les pacanes dans la croûte à tarte. Faire cuire pendant 10 minutes, puis réduire la température du four à 350 °F (180 °C) et poursuivre la cuisson pendant 50 minutes de plus.

**Temps de préparation:** 15 minutes

**Cuisson:** 60 minutes

**Durée totale:** 75 minutes

[À propos de nous](#) | [Contactez-nous](#) | [Énoncé de confidentialité](#) | [Conditions d'utilisation](#)

© 2021 Tenderflake. Tous droits réservés.