

# metro



## Tarte au chocolat et aux pacanes

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

8 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 1:00 CUISSON | 1:15 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

1 Croûte à tarte profonde congelée Tenderflake, décongelée

57 g (2 oz) Chocolat non-sucré, finement haché

250 ml (1 tasse) Sucre

150 ml (2/3 tasse) Sirop de maïs léger

2 Gros oeufs

15 ml (1 c. à soupe) Beurre non salé, fondu

2 ml (1/2 c. à thé) Extrait de vanille

1 ml (1/4 c. à thé) Sel

### Préparation

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Positionner la grille dans le tiers inférieur du four.

Faire fondre le chocolat dans la partie supérieure d'un bain-marie sur de l'eau qui mijote à peine. Remuer constamment.

Fouetter le sucre, le sirop de maïs, les œufs, le chocolat, le beurre, la vanille et le sel.

Ajouter les pacanes hachées et verser dans la croûte à tarte non cuite.

Disposer les moitiés de pacanes de manière décorative sur la garniture.

Cuire au four préchauffé pendant 50 à 60 minutes.

Le centre pourrait sembler encore non cuit.

Transférer sur une grille pour refroidir.

Trancher en pointes et servir avec une grosse cuillerée de crème fouettée.

Source : Tenderflake

### Mentions légales

**Metro Richelieu inc.**, ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des

**250 ml** Pacanes, hachées grossièrement  
**(1 tasse)**

---

ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---

**80 ml** Pacanes, coupées en deux  
**(1/3 tasse)**

---

Crème fouettée pour garnir

---