

Tenderflake



TARTE AU CHOCOLAT ET AUX PACANES

INGRÉDIENTS:

1 emballage de croûtes à tarte
congelées TENDERFLAKE

175 ml pacanes, coupées en deux

250 ml pépites de chocolat mi-
sucré

150 ml sirop de maïs

75 ml sucre

3 œufs

Cette somptueuse combinaison de pacanes grillées et de pépites de chocolat est un vrai délice! Utilisez une croûte à tarte surgelée Tenderflake pour préparer la recette puis garnissez la tarte de crème fouettée ou de crème glacée avant de servir!

DIRECTIVES

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

RETIRER les croûtes à tarte congelées et déposer une croûte à tarte sur une plaque à pâtisserie. Mettre l'autre de côté.

HACHER grossièrement ½ tasse (125 mL) de pacanes et mettre de côté.

FAIRE FONDRE le chocolat dans un bain-marie ou au four à micro-ondes à intensité MOYENNE pendant 2 à 3 minutes.

MÉLANGER le chocolat fondu, le sirop de maïs, le sucre et les œufs dans un grand bol. Ajouter les pacanes et mélanger.

VERSER le mélange dans la croûte à tarte. Déposer les autres moitiés de pacanes sur le dessus de la garniture.

RETIRER l'autre croûte à tarte de l'assiette en aluminium et aplatir doucement le bord de la pâte sur une surface enfarinée.

DÉCOUPER des formes spéciales en utilisant un emporte-pièce en forme de houx, d'étoile, de feuille d'érable, etc. Déposer sur le bord de la croûte de manière à ce qu'elles se chevauchent légèrement.

CUIRE au four préchauffé pendant 10 minutes. Réduire la température à 350 °F (180 °C) et continuer de cuire pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit ferme.

LAISSER refroidir avant de servir avec de la crème glacée ou fouettée. Garder réfrigéré.

Temps de préparation: 15 minutes

Cuisson: 30 minutes

Durée totale: 45 minutes

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

© 2021 Tenderflake. Tous droits réservés.