



DESSERTS

## e et ses trois variantes de garnitures

---

 30 min

 1 h

 8 portions

---

### Ingrédients

#### PÂTE À TARTE

- 1 1/4 tasse de farine tout usage
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 tasse de beurre
- 1/4 tasse d'eau très froide

**GARNITURE**

- 3/4 tasse de cassonade
- 3/4 tasse de sirop d'érable
- 1/2 tasse de crème à cuisson 35 %
- 2 gros œufs
- 2 c. à soupe de farine tout usage

**PACANES CARAMELISÉES**

- 1/4 tasse d'eau
- 1/2 tasse de sucre
- 1 tasse de pacanes torréfiées
- 1 c. à soupe de sirop de maïs

**CRÈME FOUETTÉE À LA VANILLE**

- 1/2 tasse de crème à fouetter 35 %, bien froide
- 2 c. à thé de sucre à glacer

- 1/2 c. à thé d'extrait de vanille pur
- 1/2 c. à thé de cannelle

#### CRÈME GLACÉE ÉRABLE ET MUSCADE

- 2 tasses de crème glacée à la vanille, maison ou du commerce
- 1/4 tasse de sirop d'érable
- Muscade moulue, pour saupoudrer

#### Préparation

#### PÂTE À TARTE

- Dans le bol d'un robot culinaire, mélanger la farine, le sel, et le beurre, jusqu'à obtenir une texture grumeleuse.
- Ajouter l'eau et mélanger pour former une pâte. Aplatir la pâte en un disque. Emballer dans une pellicule en plastique. Réfrigérer pendant 1 h.

- Préchauffer le four à 190 °C (375 °F). Placer la grille dans le tiers inférieur du four. Retirer la pâte du réfrigérateur. Abaisser la pâte en un cercle d'environ 35 cm (14 po) de diamètre. Foncer la pâte dans un moule à tarte de 23 cm (9 po) de diamètre. Couper l'excédent de pâte. Conserver le fond de tarte au réfrigérateur le temps de préparer la garniture.

#### **GARNITURE**

- Dans un grand bol, à l'aide d'un fouet, mélanger la cassonade, le sirop d'érable, la crème, et les œufs. Ajouter la farine petit à petit pour former une garniture lisse.
- Verser la garniture dans le fond de tarte. Cuire au four pendant 45 à 60 minutes, ou jusqu'à ce que la garniture ait figé. Laisser refroidir complètement. Conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

#### **GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES AU CHOIX :**

#### **PACANES CARAMÉLISÉES**

- Recouvrir une plaque à pâtisserie de papier parchemin. Réserver. Dans une petite casserole, mélanger l'eau, le sucre, et le sirop de maïs. Chauffer le mélange à feu moyen pour dissoudre le sucre.

- Augmenter le feu à moyen-élevé. Cuire le mélange jusqu'à l'obtention d'un caramel ambré. Retirer du feu.
- Ajouter les pacanes et mélanger pour bien les enrober. Transférer immédiatement les pacanes sur la plaque préparée, en les séparant pour ne pas qu'elles collent ensemble. Laisser refroidir. Hacher pour décorer la tarte et servir.

#### **CRÈME FOUETTÉE À LA VANILLE**

- Dans un grand bol, fouetter la crème.
- Ajouter le sucre à glacer, petit à petit, jusqu'à l'obtention d'une crème fouettée assez ferme. Ajouter la vanille. Mélanger.
- Servir en accompagnement de la tarte, saupoudré de cannelle.

#### **CRÈME GLACÉE ÉRABLE ET MUSCADE**

- Servir les parts de tarte accompagnées d'une boule de crème glacée à la vanille. Arroser d'un filet de sirop d'érable et saupoudrer de muscade.

# Encore un peu plus

