



Tarte aux pacanes à la mijoteuse

PORTIONS

de 6 à 8

TEMPS DE PRÉPARATION

20 minutes

TEMPS DE CUISSON

2 heures 30 minutes à intensité élevée (mijoteuse)



Information nutritionnelle

Par portion: calories 717; protéines 8 g; M.G. 45 g; glucides 75 g; fibres 4 g; fer 2 mg; calcium 56 mg; sodium 359 mg

Ingrédients

- 450 g (environ 1 lb) de pâte à tarte
- 3 œufs
- 125 ml (1/2 tasse) de sucre
- 125 ml (1/2 tasse) de cassonade
- 160 ml (2/3 de tasse) de sirop de maïs doré
- 80 ml (1/3 de tasse) de beurre fondu
- 1,25 ml (1/4 de c. à thé) de sel
- 5 ml (1 c. à thé) de vanille
- 500 ml (2 tasses) de pacanes en demies

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Préparation

- 1 Sur une surface légèrement farinée, abaisser la pâte en un ovale du même diamètre que celui de la mijoteuse, en ajoutant 5 cm (2 po) sur le pourtour.
- 2 Couvrir le fond de la mijoteuse avec une feuille de papier parchemin, puis y déposer la pâte.
- 3 Dans un bol, fouetter les œufs avec le sucre, la cassonade, le sirop de maïs, le beurre fondu, le sel et la vanille. Verser la préparation dans la mijoteuse. Garnir de pacanes.
- 4 Pour éviter que la tarte ne devienne trop humide, placer trois feuilles de papier absorbant au-dessus de l'ouverture de la mijoteuse, sans toucher la tarte, en les maintenant en place à l'aide du couvercle.
- 5 Couvrir et cuire de 2 heures 30 minutes à 3 heures à intensité élevée.
- 6 Retirer le couvercle et laisser tiédir.