

metro



Tarte aux pacanes

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 16 Votes

4 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:40 CUISSON | 0:55 TEMPS TOTAL

Ingrédients

60 ml Beurre
(1/4 tasse)

250 ml Cassonade
(1 tasse)

1 pincée Sel

190 ml Sirop de maïs
(3/4 tasse)

3 Oeuf, bien battus

250 ml Pacanes entières
(1 tasse)

5 ml Essence ou extrait de vanille
(1 c. à thé)

1 Fond de tarte de 8 po.(20 cm) non-cuit

Préparation

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

Dans un grand bol, battre le beurre en crème, ajouter graduellement la cassonade et le sel en continuant de battre.

Ajouter le sirop de maïs, les œufs, les pacanes et la vanille. Bien mélanger et verser dans le fond de tarte déjà préparé.

Faire cuire au four de 35 à 40 minutes. Laisser refroidir avant de servir.

Source : Metro

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

