

Tenderflake



TARTELETTES AU BACON, AUX PACANES ET AU SIROP D'ÉRABLE

INGRÉDIENTS:

- 1 boîte de croûtes à tartelette Tenderflake^{MD}
- 60 ml (¼ tasse) de beurre, fondu
- 125 ml (½ tasse) de cassonade
- 125 ml (½ tasse) de sirop d'érable
- 1,25 ml (¼ c. à thé) d'extrait de sirop d'érable
- 2 œufs
- 125 ml (½ tasse) de pacanes, hachées
- Pincée de sel
- 4 tranches de bacon

DIRECTIVES

1. Décongeler les croûtes à tartelette en suivant les directives sur l'emballage.
2. Préchauffer le four à 160 °C (325 °F). Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin et réserver.
3. Déposer les tranches de bacon sur la plaque à pâtisserie. Napper de 60 ml (¼ tasse) de sirop d'érable. Cuire au four de 15 à 18 minutes ou jusqu'à ce que le bacon ait foncé. Laisser refroidir complètement. Hacher et réserver.
4. Dans un bol moyen, combiner le beurre fondu, la cassonade, le sirop d'érable, l'extrait de sirop d'érable et les œufs à l'aide d'un fouet. Incorporer les pacanes. Répartir la préparation entre les croûtes à tartelette.
5. Augmenter la température du four à 190 °C (350 °F). Cuire les tartelettes de 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
6. Garnir chaque tartelette de morceaux de bacon haché. Servir chaud.

Donne: 12

Temps de préparation: 25 minutes

Cuisson: 35 minutes

Durée totale: 60 minutes

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

© 2021 Tenderflake. Tous droits réservés.