

# metro



## Tartelettes aux pacanes

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ★ 2 Votes



Sans Lactose

24 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:25 CUISSON | 0:40 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

80 ml Sirop d'érable  
(1/3 tasse)

80 ml Cassonade  
(1/3 tasse)

30 ml Beurre, fondu  
(2 c. à soupe)

250 ml Sirop de maïs  
(1 tasse)

15 ml Zeste d'orange, râpé  
(1 c. à soupe)

1 Sel

3 Oeuf, battus

### Préparation

Préchauffer le four à 190 °C/375 °F.

Dans un bol, mélanger le sirop d'érable avec la cassonade jusqu'à ce que la préparation soit lisse.

Incorporer le beurre, le sirop de maïs, le zeste et le sel ; bien mélanger. Incorporer les oeufs et mélanger délicatement.

Répartir les pacanes au fond de chacune des tartelettes et recouvrir avec la garniture.

Cuire au four 25 min ou jusqu'à ce que les tartelettes soient d'une belle couleur dorée.

Source : Metro

### Mentions légales

#### Recettes sans lactose

Assurez-vous de n'utiliser que des laits, yogourts, beurres, fromages et autres produits « laitiers » sans lactose et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

**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

**375 ml**  
**(1 1/2**  
**tasse)**

---

Pacanes

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

---

**24** Fonds de tartelettes de 7 cm (3 po),  
décongelés

---