



## **TARTELETTES ÉRABLE & NOIX**

Un de mes desserts préférés, c'est la tarte aux pacanes. Je l'adore pour son goût juste assez sucré, la texture croquante des noix et la pâte à saveur de beurre. Un vrai délice qui me rappelle mon enfance! Quand j'ai une petite rage de sucre (et de tarte!), il est fantastique d'avoir ce délicieux dessert à portée de main. C'est pourquoi je fais une fournée de ces tartelettes que je congèle, de façon à être toujours prête pour un souper improvisé ou pour satisfaire ma dent sucrée après le souper!

### **INGRÉDIENTS (POUR 12 TARTELETTES)**

1/3 tasse de cassonade	200 g de pâte feuilletée du commerce
2/3 tasse de sirop d'érable	1 c. à soupe de beurre fondu
2 c. à thé de fécule de maïs	
2 œufs légèrement battus	
1 tasse de noix entières au choix : pacanes, noix de grenoble, pistaches, etc.	

### **PRÉPARATION**

1. Sur un plan de travail enfariné, abaisser la pâte feuilletée avec un rouleau à pâtisserie en un carré d'environ 30 cm. Badigeonner toute la surface de beurre fondu. Faire un rouleau bien serré et recouvrir de pellicule plastique. Réfrigérer 30 minutes.
2. Pendant ce temps, porter à ébullition dans un petit chaudron le sirop d'érable, la cassonade et la fécule de maïs. Mélanger à l'aide d'un fouet et laisser tiédir.
3. Sortir le rouleau de pâte du réfrigérateur et couper en 12 rondelles. Sur le même plan de travail fariné, abaisser chaque rondelle et foncer les pâtes dans des moules à tartelettes en aluminium de 3 pouces.
4. Dans un bol, incorporer les œufs dans le sirop tiédi. Verser la préparation dans les moules et décorer des noix de votre choix.
5. Enfourner de 20-30 minutes, jusqu'à ce que la garniture ne soit plus coulante. Servir chaud ou froid.

### **NOTES**

Conserver au réfrigérateur pendant 1 semaine ou congeler les tartelettes dans leur moule dans un sac de congélation.