



THE J.M. SMUCKER Co

Tarte aux pacanes parfaite

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

10 mins 35 mins 6 N/A

Ingredients

- 1 œuf
- 1 boîte (300 mL) de lait condensé sucré **Eagle Brand®** régulier ou faible en gras

Lait condensé sucré

- 1 tasse (250 mL) sirop de maïs foncé
- 1/4 c. à thé (1 mL) extrait d'érable
- 1 croûte à tarte surgelée, non cuite (23 cm/9 in)
- 1 tasse (250 mL) moitiés de pacanes

Directions

Step 1:

Battre l'œuf jusqu'à ce qu'il soit mousseux, puis incorporer le lait condensé sucré, le sirop de maïs et l'extrait d'érable. Bien mélanger.

Step 2:

Verser dans la croûte à tarte non cuite. Parsemer des pacanes.

Step 3:

Cuire au four préchauffé à 425 °F (220 °C) pendant 10 minutes, puis réduire la chaleur à 350 °F (180 °C) et poursuivre la cuisson 25 minutes ou jusqu'à ce que le centre soit légèrement pris. Ne pas trop cuire. Laisser refroidir avant de couper.

Images

