

# Tarte aux pacanes de la Louisiane

Recette pour 4

## Description

Voilà une tarte bien de chez nous, sur une base de tarte au sucre, agrémentée de pacanes sur un air de Louisiane.

## L'astuce du chef

Vous n'êtes pas obligé de mettre des pacanes.  
Vous pouvez utiliser aussi une pâte à tarte de votre cru.

Ici nous vous proposons la pâte traditionnelle des tourtières qui sert aussi pour les tartes desserts.

## Ingrédients

### Pâte à tarte

- 365 Gr Farine
- 185 Gr Graisse végétale
- 100 Ml Eau froide
- 1 Unité(s) Oeuf
- 1 Pincée(s) Sel
- 1 Cuil. à thé Vinaigre blanc

### Mélange sucre pacanes

- 2 Tasse(s) Cassonade
- 1 Boite(s) Lait condensé
- 1 Unité(s) Oeuf
- 1 Cuil. à thé Extrait de vanille
- 1 Cuil. à soupe Beurre fondu
- 1 Tasse(s) Pacanes

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**

### Pâte à tarte

Placez tous vos ingrédients liquides dans le bol de votre batteur, ajoutez en dernier la farine. Commencez le mélange de manière à obtenir une pâte. Attention de ne pas trop mélanger. Ensuite, placez la pâte sur une table.

À l'aide de la paume de votre main, écrasez la pâte de manière à finaliser le mélange.

Réservez-la une heure minimum au réfrigérateur, ensuite étalez la pâte pour façonner votre tarte.

Laissez-la reposer à nouveau, piquez le fond de la tarte avec une fourchette.

### Mélange sucre pacanes

Gardez les pacanes de côté.

Mélangez tous les autres ingrédients ensemble. Idéalement, réalisez le mélange la veille.

Une fois que la pâte a reposé une nuit, mélangez-la à nouveau avant de la verser dans le fond de tarte.

Disposez les pacanes sur toute la surface de la tarte.

Enfournez la tarte dans votre four durant 15 à 20 minutes.

À la sortie du four, la crème doit trembloter dans son ensemble, elle finira de figer dans le frigo.

**Bon appétit!**