

# Tartelettes de Noël



Émission : Solutions gourmandes à moins de 5 \$

Épisode : D'avance pour Noël



- Portions **12 tartelettes**
- Préparation **20 min**
- Cuisson **20 min**
- Temps de repos **15 min**

[Ajouter à mes recettes préférées](#)

[Me connecter pour ajouter à ma liste d'épicerie](#)

## Ingrédients

### Pâte

3/4 tasse (180 ml) de noix au choix (mélange de noix salées, noix du Brésil, amandes, etc.)

1 1/4 tasse (310 ml) de farine tout-usage

2 pincées de sel

1/2 tasse (125 ml) de beurre non salé froid, coupé en cubes

1/4 tasse (60 ml) d'eau froide

### Garniture

1 œuf

3/4 tasse (180 ml) de cassonade compactée

1/2 tasse (125 ml) de sirop de maïs (ou 1/3 t (80 ml) de sirop d'érable)

1/2 c. à thé (2,5 ml) de vinaigre

1/2 c. à thé (2,5 ml) de vanille

1/4 tasse (60 ml) de beurre fondu ou de beurre noisette

Quelques raisins secs et/ou de Corinthe et/ou pacanes pour garnir

## Préparation

### Pâte

1. Au robot culinaire, hacher finement les noix.
2. Ajouter la farine et le sel et actionner pour mélanger.
3. Ajouter le beurre et pulser, jusqu'à ce que le mélange ait une texture de sable mouillé.
4. Ajouter l'eau et continuer à pulser par petits coups, environ une quinzaine de fois, jusqu'à ce que la pâte commence à s'agglomérer.
5. Rassembler la pâte en une boule sans la travailler et la diviser en 12 portions relativement égales.
6. Avec les doigts, presser chaque portion de pâte dans des moules à muffins métalliques (non beurrés) pour qu'elle couvre le fond et les rebords de chaque moule. Réfrigérer le temps de faire la garniture.
7. Placer une grille dans le bas du four et préchauffer à 375 °F (190 °C).

### Garniture

1. Dans un grand bol, bien mélanger l'œuf, la cassonade, le sirop de maïs, le vinaigre et la vanille avec le fouet.
2. Ajouter le beurre fondu et mélanger jusqu'à ce que ce soit homogène.
3. Transférer la garniture dans une grande tasse à mesurer et la répartir dans les coupelles de pâtes crues.
4. Garnir chacune des tartelettes de 3 ou 4 raisins secs ou de quelques pacanes.
5. Cuire dans le bas du four pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que le contour de la pâte soit légèrement doré.
6. Laisser tiédir au moins 15 minutes avant de démouler. Déguster tiède, froide ou congelée.

### Conservation

Les tartelettes de Noël se conservent 2 semaines au frigo ou 3 mois au congélateur, dans un contenant hermétique. Il n'est pas nécessaire de les faire décongeler avant de manger.

*Vous aimeriez aussi*