

## TARTE AUX PACANES

Un brin croquante, cette tarte gourmande n'a plus besoin de présentation. Un dessert à redécouvrir, qui fait toujours plaisir.

8 portions



### PÂTE À TARTE

3 1/3 t	farine à gâteau tamisée	830 ml
1/2 c/thé	sel	2 ml
1/2 t	beurre froid, coupé en dés	125 ml
1/2 t	saindoux (ou graisse végétale) froid, coupé en dés	125 ml

1	oeuf	1
3 c/tab	eau glacée (environ)	45 ml
2 c/thé	vinaigre	10 ml

### GARNITURE AUX PACANES

3	oeufs	3
3/4 t	cassonade tassée	180 ml
3/4 t	sirop de maïs	180 ml
2 c/tab	beurre fondu	30 ml
1 c/thé	vanille	5 ml
1 1/2 t	pacanes coupées en deux	375 ml

### GLACE

2 c/tab	sirop de maïs chaud	30 ml
---------	---------------------	-------

### Préparation de la pâte à tarte

■ Dans un grand bol, mélanger la farine et le sel. Ajouter le beurre et le saindoux et, à l'aide d'un coupe-pâte ou de deux cou-

teaux, travailler la préparation jusqu'à ce qu'elle ait la consistance d'une chapelure grossière.

■ Dans un autre bol, à l'aide d'une fourchette, battre l'oeuf, l'eau et le vinaigre. Ajouter le mélange à l'oeuf à la préparation à la farine, 1 cuillerée à table (15 ml) à la fois, et, à l'aide de la fourchette, remuer rapidement jusqu'à ce que la pâte se tienne bien (ajouter de l'eau, au besoin, quelques gouttes à la fois). Façonner la pâte en boule et la diviser en deux. Aplatir chaque portion de pâte en un cercle. Envelopper chaque cercle de pâte d'une pellicule de plastique. Mettre un des cercles de pâte au réfrigérateur pendant au moins 20 minutes ou jusqu'à 3 jours. (Réserver l'autre cercle de pâte pour un usage ultérieur. Il se conservera jusqu'à 3 mois au congélateur.)

■ Laisser ramollir la pâte à la température ambiante pendant 30 minutes avant de l'abaisser (si la pâte est restée au réfrigérateur plus de 8 heures). Sur une surface légèrement farinée, abaisser la pâte à 1/8 po (3 mm) d'épaisseur. Déposer l'abaisse dans une assiette à tarte de 9 po (23 cm) de diamètre. Découper le pourtour de l'abaisse en laissant dépasser un excédent de pâte de 1 po (2,5 cm). Replier l'excédent de pâte sous l'abaisse. Sceller ensemble les deux épaisseurs de pâte, puis canneler le pourtour de l'abaisse. Mettre au réfrigérateur.

### Préparation de la garniture aux pacanes

■ Dans un bol, mélanger les oeufs, la

cassonade, le sirop de maïs, le beurre et la vanille. Ajouter les pacanes et mélanger. Verser la garniture aux pacanes dans l'abaisse. Cuire au four préchauffé à 375°F (190°C) de 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée et que la garniture soit ferme au toucher (couvrir la croûte de papier d'aluminium, au besoin, pour éviter qu'elle ne cuise trop).

### Préparation de la glace

■ Au moment de servir, badigeonner la tarte du sirop de maïs chaud. Laisser refroidir. Couper la tarte à l'aide d'un couteau bien aiguisé.