



PAR LES ALIMENTS 2000 INC.

CHAUSSON AUX POMMES

INGRÉDIENTS

4 personnes

3 à 4 pommes
1 pâte feuilletée
1 pincée de cannelle
1 jaune d'œuf
beurre
sucre

RECETTE

1. Peler les pommes et les couper en petits cubes. Les faire dorer à feu vif 5 minutes au beurre dans une poêle. Ajouter un peu de sucre et de cannelle. Retirer du feu dès que les pommes sont dorées.
2. Préchauffer le four à 210° C. Couper la pâte en 4 parts et déposer les morceaux de pommes sur la pâte.
3. Replier la pâte en forme de petite enveloppe et dorer le dessus avec le jaune d'œuf.
4. Cuire les feuilletés 15 minutes au four.

Pour finir ... Vous pouvez rajouter des raisins secs.



PAR LES ALIMENTS 2000 INC.

TARTE AUX MIRABELLES ET AUX AMANDES

INGRÉDIENTS

6 personnes

1 pâte « pâte 2000 »
100 g de poudre d'amandes
100 g de beurre
100 g de sucre
1 oeuf
quelques amandes effilées
sucre glace
1,5 kg de mirabelles dénoyautées

RECETTE

1. Mélanger le beurre fondu, le sucre, la poudre d'amandes et l'oeuf battu pour obtenir une crème d'amandes.
2. Étaler la pâte dans un moule à tarte (possible de la laisser sur le papier sulfurisé pour la cuisson, plus facile à démouler).
3. Répartir la crème d'amandes sur la pâte et disposer les mirabelles dessus.
4. Soudoyer la tarte d'amandes effilées et de sucre glace.
5. Cuire thermostat 6/7 30 minutes environ.
6. Déguster tiède ou froid...



PAR LES ALIMENTS 2000 INC.

TARTE AUX POMMES

INGRÉDIENTS

6 personnes

1 pâte « pâte 2000 »
100 g de sucre
6 pommes environ
200 g de compote de pomme
gelée ou confiture de groseille, framboise ou abricot (facultatif)

RECETTE

1. Étaler la compote sur la pâte. Pour faire la compote soit même il suffit de mettre à cuire des quartiers de pomme dans un peu d'eau et de sucre.
Après 10 minutes environ, une fois les pommes cuites, les écraser avec une fourchette.
2. Étaler les pommes coupées en lamelles. On peut y ajouter très légèrement du sucre et quelques petits morceaux de beurre dispersés sur les pommes.
Mettre au four 30 à 40 minutes préalablement pré chauffé à 180°C.
3. Une fois cuite, vous pouvez rajouter un peu de sucre, de gelée ou de confiture de groseille, framboise ou abricot.



PAR LES ALIMENTS 2000 INC.

TARTE À LA RHUBARBE

INGRÉDIENTS

6 personnes

1 pâte « pâte 2000 »
1 kg de rhubarbe
250 grammes de crème épaisse
2 oeufs
100 grammes de sucre

RECETTE

1. Prendre un sachet de rhubarbe surgelée et le laisser égoutter une nuit.
2. Mélanger l'oeuf, le sucre et la crème épaisse
3. Disposer les dés de rhubarbe dans le fond de tarte
4. Ajouter la préparation du 2 /
5. Mettre à cuire 20 minutes à 230°C puis baisser le four et poursuivre 30 minutes à 180°C.
Pour finir laisser égoutter : c'est bien meilleur !



PAR LES ALIMENTS 2000 INC.

TARTE AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS

10 personnes

1 pâte à tarte « Pâte 2000 »
30 cl de crème fraîche
2 cuillères à soupe rase de sucre en poudre
115 g de beurre
450 g de chocolat a cuire en morceaux
10 cl de lait
cacao en poudre pour décorer

RECETTE

1. Faites précuire le fond de tarte au four pendant 25 minutes à 180°C, thermostat 4.
2. Mélanger dans une casserole au bain-marie la crème et le sucre. Dès que le mélange bout, abaissez le feu et ajoutez le beurre et le chocolat. Laissez refroidir et incorporez le lait froid.
3. Mettre le mélange dans le fond de tarte précuit et répartissez bien le mélange. Laissez reposer dans une pièce fraîche pendant 1 ou 2 heures. Saupoudrez ensuite la surface de cacao tamisé.



PAR LES ALIMENTS 2000 INC.

TARTE DU VOYAGEUR

CRÈME D'AMANDE

400 g de beurre en pommade
400 g de poudre d'amande brute
400 g de sucre glace
240 g d'œufs entiers
40 g de poudre à crème pâtissière
30 g de rhum (facultatif)

MÉTHODE

Travailler en 1^{ère} vitesse avec la palette le beurre pommade, ajouter la poudre d'amande et le sucre glace tamisé.

Ajouter les œufs graduellement sans trop monter l'appareil et à la fin, ajouter la poudre à crème et le rhum.

GARNITURE

1000 g de cube de pomme
200 g de raisins macérés dans le rhum
200 g d'amandes bâtons
50 g de pistache

MÉTHODE

Garnir les fonds de all bran avec la crème d'amande (environ 250 g pour un fond de 8")

Couvrir avec 500 g de garniture et cuire pour environ 25 minutes à 165°C (330°F)

Après cuisson saupoudrer de sucre glace (Farineige)

ASTUCES

Pour une conservation plus longue, napper légèrement la tarte avec un nappage neutre (conservation minimum 4 jours en vitrine)



PAR LES ALIMENTS 2000 INC.

TARTE AUX FRUITS FRAIS SAISONNIER / POUR LA MAISON

RECETTE

Utilisant la pâte à tarte régulière ou la pâte à tarte au son de blé

Rouler un fond de tarte pour la grandeur d'assiette désirée

Déposer la quantité de fruits désirés dans le fond (fraise, framboise, mûre, bleuets ou mélange de plusieurs fruits)

Ajouter 25% de sucre sur le poids de fruit, ex; pour une tarte de 9" / 400 g de fruits frais /

ajouter 100 g (½ tasse) de sucre auquel vous mélangez 5 g (1 C. à table) d'amidon de maïs modifié

Rouler un dessus de tarte, couper un orifice pour laisser échapper l'ébullition

Couvrir le fond de tarte rempli et fermer le contour en pressant le rebord

Finir le contour avec bordure décorative et badigeonner d'œuf avant la cuisson

Préchauffer le four à 400°F / 205°C / pour four avec convection 350°F / 177°C

Déposer la tarte sur la tablette au plus bas et cuire pour 25 à 30 minutes

ASTUCES

Pour la tarte aux pommes la sucrer avec 30 % de cassonade et j'ajoute un carré de beurre. Cela permet d'avoir une bonne tenue et un bon goût. Attention la tarte aux pommes demande une cuisson plus longue de 5 minutes que les autres fruits à cause que son contenu d'eau. Sans la cuire plus, elle aura tendance à moisir plus vite.



PAR LES ALIMENTS 2000 INC.

PET DE SOEURS

RECETTE

Utilisant la pâte à tarte régulière ou la pâte à tarte au son de blé

Rouler la pâte à tarte pour faire un rectangle

Étendre de la margarine molle ou du beurre ramolli sur la surface de pâte roulée.

Couvrir de cassonade et rouler la pâte sur elle-même pour faire un rouleau

Couper à ½ " d'épaisseur et déposer sur une plaque pour cuire comme un biscuit

La cassonade et le corps gras formeront un sirop des plus délicieux

Cuisson; préchauffer le four à 400°F / 205°C / avec convection 350°F / 177°C

Déposer la plaque sur la tablette du milieu et cuire pour 12 à 15 minutes. Ne pas trop cuire pour que les pets de sœurs restent tendres

Vous pouvez aussi utiliser les pets de sœurs et les ajouter dans un fond de tarte avec de la garniture à tarte au sucre. À ce moment là, on doit cuire le tout comme une tarte pleine, soit sur la tablette du bas



PAR LES ALIMENTS 2000 INC.

TARTE AU JELL-O - TRÈS COLORÉ POUR LES FÊTES

RECETTE

Préparez 4 paquets de JELL-O / 85 g à saveurs différentes,
(pour Noël, un rouge, un vert, un jaune et un orange)

Selon la recette suivante

Pour chaque paquet, 1 tasse (250 ml) d'eau bouillante

Brassez pour diluer et ajouter ½ tasse d'eau froide

Versez dans des moules rectangulaires et laissez prendre au froid Lorsque pris,
couper les morceaux de JELL-O en cubes

PRÉPARATION

Sirop

Amener à ébullition :

1 tasse de jus d'ananas

¼ tasse de sucre

Ajoutez 1 paquet de JELL-O au citron et brassez jusqu'à dissolution complète

Ajoutez ½ tasse d'eau froide

Laissez refroidir 15 minutes au frigo

Préparez 2 paquets de Dream Whip selon les instructions

Ajoutez-y le sirop refroidi et mélangez jusqu'à consistance homogène

Portions : 4 tartes de 9"

Avec la pâte à tarte Aliments 2000, faire 4 fonds de tarte de 9" et cuire

Déposez les cubes de JELL-O dans les fonds cuits et versez la préparation par-dessus les cubes

Laissez prendre au FRIGO jusqu'à fermeté

Bon appétit!



PAR LES ALIMENTS 2000 INC.

LE CLAFOUTIS AUX CERISES, AUX POIRES, AUX PÊCHES

UTILISER LA PÂTE À TARTE SALÉE, SUCRÉE OU CHOCOLATÉE

APPAREIL À CLAFOUTIS

3 œufs
5 jaunes d'œufs
120 g de sucre semoule
100 g de jus de pêche ou poire (selon le fruit utilisé)
500 g de crème à 35%

Mélanger les œufs, les jaunes et le sucre, puis ajouter dans l'ordre les jus de fruits et la crème à 35%, réserver pour le montage de la tarte.

MONTAGE ET PRÉPARATION

Pré cuire son fond de tarte. Garnir ensuite avec les fruits choisis et couvrir d'appareil à clafoutis. Cuire jusqu'à coloration à 170°C, au four sur la plaque du bas.

Après refroidissement, il est possible de décorer de quelques fruits frais.



PAR LES ALIMENTS 2000 INC.

TARTE AUX FRUITS DU VERGER

UTILISER UNE PÂTE À TARTE SALÉE, SUCRÉE OU AU CHOCOLAT

ACHETER UNE CRÈME PÂTISSIÈRE À L'ÉPICERIE

CRÈME D'AMANDE MÉLANGÉE

200 g de beurre
200 g de sucre glace
200 g de poudre d'amandes
2 œufs
20 g de poudre à crème
300 g de crème pâtissière achetée préalablement.

PROCÉDÉ

Au batteur, mélanger le beurre pommade, le sucre glace. Ajouter la poudre d'amande, la poudre à crème puis graduellement les œufs et enfin la crème pâtissière.

MONTAGE DE LA TARTE

Garnir très légèrement en spirale le fond de tarte, de crème d'amandes mélangée et garnir de fruits divers : pêches, abricots, pommes...etc.

Saupoudrer légèrement de sucre semoule.

Cuire à 180°C au four sur la plaque du bas.

Après cuisson et refroidissement, saupoudrer de sucre glace le contour de la tarte et napper les fruits avec de la confiture d'abricot.



PAR LES ALIMENTS 2000 INC.

LA TARTE BROWNIE

**UTILISER NOS FONDS EUROPÉENS À BORDS DROITS,
DE PRÉFÉRENCE LE FOND CHOCOLATÉ EN 8”**

APPAREIL BROWNIE

250 g de beurre
120 g de couverture chocolat (mi-amère 58%)
300 g de sucre semoule
200 g d'œufs ou 4 oeufs entiers
175 g de farine
100 g de noisettes grillées

PROCÉDÉ

Dans un batteur avec le fouet, verser la couverture chocolat fondue dans le beurre pommade, ajouter le sucre semoule et progressivement les œufs un à un. Mélanger ensuite la farine tamisée, puis les noisettes grillées et concassées. Verser le mélange dans le fond chocolaté et cuire au four sur la plaque du bas à 180°C environ 20 minutes, de façon à ce que la pâte au chocolat soit cuite et que le brownie soit toujours moelleux.

Servir avec un coulis de framboises.



PAR LES ALIMENTS 2000 INC.

AMUSE-GUEULES SUCRÉS - TARTELETTES AU CITRON

INGRÉDIENTS

3 zestes de citron
150 g de jus de citron
250 g de beurre
300 g d'œufs entier ou 5 œufs
150 g de sucre semoule
5 g de feuille de gélatine (facultatif)

MONTAGE ET FINITION

1. Précuire des fonds 3" sucrés (environ 12 unités) sur la tablette du bas, à 180°C pendant 12 à 14 minutes.
2. Mélanger les œufs et le sucre, ajouter les jus de citron ainsi que les zestes, faire chauffer et ajouter le beurre. Amener tous les ingrédients à ébullition pendant une minute. Après cuisson, ajouter la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide.
3. Après refroidissement, dresser à l'aide d'une poche et douille, verser le citron dans les fonds sucrés précuits à blanc. Décorer avec du nappage neutre et une feuille de menthe.



PAR LES ALIMENTS 2000 INC.

TARTE AUX DEUX CHOCOLATS ET CAMEL, CRUMBLE À LA NOISETTE

FAIRE PRÉCUIRE AU CHOIX, UN FOND 8" SUCRÉ OU CHOCOLATÉ

SAUCE CAMEL À LA FLEUR DE SEL

20 g de miel neutre
140 g de sucre en poudre
75 g de crème fraîche épaisse
15 g de beurre
2 grosses pincées de fleur de sel

GANACHE AUX DEUX CHOCOLATS

75 g de chocolat noir (73% de cacao)
75 g de chocolat au lait
150 g de crème fraîche épaisse
40 g de beurre

CRUMBLE À LA NOISETTE

40 g de farine
40 g de poudre de noisette
40 g de cassonade
40 g de beurre
un peu de cacao en poudre pour le décor (facultatif)

PRÉPARATION ET MONTAGE

1. Précuire votre fond sucré ou chocolaté à 180°C environ 20 minutes, sur la tablette du bas.

2. Sauce caramel à la fleur de sel

Mettre le miel dans une casserole et faire chauffer sur feu moyen. Ajouter le sucre. Il va commencer à se dissoudre jusqu'à se transformer en un liquide ambré. L'important est de ne surtout pas remuer. Pendant ce temps, chauffer la crème épaisse au micro ondes afin qu'elle soit frémissante.

Dès que le sucre s'est transformé en caramel, retirer la casserole du feu et ajouter la crème chaude en faisant attention aux projections. Bien mélanger, puis ajouter le beurre et mélanger à nouveau, jusqu'à ce que la sauce soit bien crémeuse. S'il reste des morceaux, remettre la casserole sur feu doux en remuant doucement. Laisser tiédir un peu puis ajouter la fleur de sel.

Couler cette sauce encore tiède dans le fond de tarte cuit et laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.

3. Ganache aux deux chocolats

Chauffer la crème dans une casserole. Ajouter les chocolats hachés, mélanger doucement pour faire fondre. Hors du feu, ajouter le beurre. Bien lisser le tout. Verser cette ganache dans le fond de tarte recouvert de sauce et laisser prendre 2 heures au réfrigérateur.

(suite en page suivante)



PAR LES ALIMENTS 2000 INC.

(SUITE) TARTE AUX DEUX CHOCOLATS ET CAMEL, CRUMBLE À LA NOISETTE

4. Crumble à la noisette

Mélanger la farine, la poudre de noisette et la cassonade. Ajouter le beurre froid coupé en petits morceaux et bien mélanger le tout du bout des doigts pour obtenir de grosses miettes. Les répartir sur une plaque de cuisson de four recouverte de papier cuisson. Enfourner pour une dizaine de minutes dans un four préchauffé à 180°C.

Laisser refroidir puis parsemer la tarte de Crumble. Saupoudrer éventuellement d'un peu de cacao en poudre.

Notes : Cette tarte se conserve au réfrigérateur mais pensez à la sortir au moins 10 minutes avant la dégustation. Il ne vous reste qu'à savourer le résultat.



PAR LES ALIMENTS 2000 INC.

TARTE À L'ORANGE ET NOISETTES

INGRÉDIENTS

1 fond de tarte 9" (pâte sucrée ou salée)
4 belles oranges
le zeste râpé d'une orange
150 g de beurre mou
120 g de sucre glace
100 g de noisette en poudre
50 g de poudre d'amande
40 g de farine
3 œufs

RECETTE

1. Fouettez le beurre et le sucre en mousse, puis ajoutez les œufs en continuant de battre.
2. Ajoutez la farine mélangée aux poudres d'amandes et de noisettes, puis le zeste râpé.
3. Garnissez votre fond de pâte à tarte 9" avec la crème aux noisettes-amandes.
4. Pelez les oranges à vif, puis disposez-en les quartiers sur la crème de noisettes-amandes.
5. Couvrez les oranges avec le reste de la crème aux noisette-amande.
6. Faire cuire votre tarte à 165°C, pendant environ 45 min : la crème aux noisette-amande devra être colorée et bombée.
7. Démoulez sur grille et laissez refroidir.



PAR LES ALIMENTS 2000 INC.

TARTE AUX ŒUFS

INGRÉDIENTS

3 œufs
100 g de sucre
100 g de crème
150 g de lait
5 g de vanille
2 tasses de fruits rouges à votre convenance (mélange de bleuets, framboises et mûres)
1 fond de tarte 8" sucré ou chocolaté type européen, ou 6 petites de 4"
sucre en poudre (facultatif)

RECETTE

1. Cuire à blanc (soit une pré-cuisson) de la pâte à tarte environ 8 minutes à 155°C ou 310°F.
2. Sortir du four, et mettre la garniture de petits fruits uniformément sur le fond.
3. Mélanger à l'aide d'un batteur les 5 premiers éléments de la recette et incorporer sur le dessus de tarte.
4. Enfourner à 165°C ou 330°F pendant environ 15 minutes. Il ne faut plus que le centre soit liquide, vérifier à l'aide d'un couteau en piquant dans la tarte.
5. Sortir du four et laisser refroidir, vous pouvez décorer le tout avec des petits fruits que vous aurez préalablement réservés ainsi qu'un peu de sucre en poudre afin de finaliser la décoration de votre entremet.



PAR LES ALIMENTS 2000 INC.

TARTE FROMAGE À LA CRÈME

INGRÉDIENTS

500 g de fromage à la crème
100 g d'œufs
160 g de sucre
20 g de farine
1 cuillère à thé de jus de citron
1/2 cuillère à thé d'extrait de vanille
80 g de lait
confiture de framboise (selon le gout)
1 fond de tarte au chocolat 8" Bord droit

RECETTE

1. Mélanger tous les ingrédients au batteur avec la palette.
 2. Précuire environ 10 minutes à 160°C ou 320°F le fond de tarte au chocolat.
 3. Garnir le fond de tarte avec de la confiture framboise, puis garnir avec l'appareil au fromage.
 4. Cuire le tout à 125°C ou 250°F pendant 20 minutes (s'assurer que le centre de la tarte n'est plus liquide).
 5. Laisser refroidir et décorer avec des framboises et brisures de chocolat.
- Il ne vous reste plus qu'à déguster le tout accompagné d'un coulis de framboise.



PAR LES ALIMENTS 2000 INC.

TARTE AUX POMMES ET CANNEBERGES

INGRÉDIENTS

un fond de tarte 8" et son dessus
375 ml (1 ½ tasse) de canneberges séchées
125 ml (1/2 tasse) de cassonade
45 ml (3 cuillères à soupe) de farine tout usage non blanchie
1.5 litre (6 tasses) de pommes Paula Red ou Cortland, pelées,
épépinées et tranchées finement à la mandoline
30 ml (2 cuillères à soupe) de beurre non salé, fondu (facultatifs)

RECETTE

1. Sur un plan de travail fariné, abaisser deux disques de pâte à tarte dans un plat de 9" environ. Faire une incision au centre de la deuxième abaisse, réservez.
2. Dans un bol, mélanger les canneberges, la cassonade et la farine. Ajouter les pommes, le beurre et bien mélanger, Répartir la garniture dans la croûte et créant un dôme. Presser légèrement. Badigeonner de lait les rebords de l'abaisse. Couvrir de la deuxième abaisse. Bien sceller la pâte en écrasant le rebord à l'aide d'une fourchette ou avec les doigts. Badigeonner de lait.
3. Cuire au four environ 50 minutes à 190°C ou 375°F.



PAR LES ALIMENTS 2000 INC.

TARTE AUX POMMES, GARNITURE STREUSSEL AUX AMANDES

PÂTE À TARTE 8.5 STYLE EUROPÉEN

GARNITURE STREUSSEL

- ½ tasse ou 125 ml de flocons d'avoine
- ½ tasse ou 125 ml de farine
- ½ tasse ou 125 ml de cassonade
- ½ tasse ou 125 ml d'amandes non blanchies hachées grossièrement
- 1/3 tasse ou 80 ml de beurre non salé froid

GARNITURE AUX POMMES

- 8 pommes à cuisson pelées, le cœur enlevé et coupées en quartiers fins
- le jus de ½ citron
- ½ tasse ou 125 ml de sucre
- 3 cuillères à table ou 45 ml de farine
- ½ cuillère à thé ou 2 ml de cannelle (facultatif)
- 1 pincée de muscade fraîchement râpée

RECETTE

1. Préparer la garniture de Streusel : dans un grand bol, mélanger les flocons d'avoine, la farine, la cassonade et les amandes. Ajouter le beurre et à l'aide d'un robot coupe à deux couteaux, mélanger jusqu'à ce que la préparation ait la texture d'une chapelure grossière, réservez.
2. Préparer la garniture aux pommes : mettre les pommes dans un grand bol, les arroser de jus de citron et mélanger délicatement pour bien enrober. Dans un petit bol, mélanger le sucre, la farine, la cannelle et la muscade. Parsemez ce mélange sur les pommes et mélanger pour bien enrober.
3. Déposer la garniture aux pommes dans la croûte à tarte, parsemez uniformément de Streusel, et déposer le moule à tarte sur une plaque de cuisson.
4. Cuire dans le 1/3 inférieur du four préchauffé à 400°F ou 200°C pendant 15 minutes. Réduire la température du four à 350°F ou 180°C et poursuivre la cuisson de 40 à 45 minutes ou jusqu'à que les pommes soient tendres mais encore légèrement fermes. Si la garniture à Streusel a tendance à trop griller, vous pouvez la couvrir d'un papier aluminium sans serrer.

Mettre la tarte sur une grille et laisser refroidir pendant au moins 1 heure avant de servir.



PAR LES ALIMENTS 2000 INC.

TARTE AUX RAISINS

INGRÉDIENTS

2 tasses de raisins secs
2 tasses d'eau
½ tasse de cassonade tassée
2 c. à table de fécule de maïs
½ c à thé de cannelle
¼ c à thé de sel
1 c à table de vinaigre
1 c à table de beurre ou de margarine
1 pâte à tarte 1 kg 2000

RECETTE

1. Mélanger les raisins secs et l'eau ; faire bouillir pendant 5 minutes.
2. Mélanger le sucre, la fécule de maïs, la cannelle et le sel.
3. Ajouter aux raisins et cuire; brasser jusqu'à ce que le mélange soit clair.
4. Retirer du feu.
5. Incorporer le vinaigre et le beurre/margarine. Refroidir légèrement.
6. Déposer dans la croûte a tarte et couvrir avec des lamelles de forme de treillis.
7. Cuire a 425°F pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée.



PAR LES ALIMENTS 2000 INC.

TARTE AU SUCRE

INGRÉDIENTS

- 1 tasse de cassonade
- 1 tasse de sucre
- 1 tasse de crème 35%
- 1 tasse de sirop de maïs
- 5 onces de lait concentré sucré
- 1 abaisse de pâte à tarte 1 kg 2000

RECETTE

1. Faire bouillir la cassonade, le sucre et la crème 15 minutes.
2. Ajouter le lait concentré sucré et le sirop de maïs; bien brasser
3. Verser dans l'abaisse non cuite.
4. Cuire au four à 375°F pendant environ 30 minutes, jusqu'à ce que la croûte soit dorée.



PAR LES ALIMENTS 2000 INC.

TARTE AUX PACANES

1 FOND DE TARTE SUCRÉ

INGRÉDIENTS

3 oeufs

1 1/4 t (310 ml) de cassonade tassée

2/3 t (160 ml) de sirop de maïs

1 à 2 c. à tab (15 à 30 ml) de bourbon (de type Jack Daniels) ou 1 c. à thé (5 ml) de vanille

3 c. à tab (45 ml) de beurre fondu

3 t (750 ml) de pacanes

RECETTE

1. Dans un bol, à l'aide d'un fouet, mélanger les oeufs, la cassonade, le sirop de maïs, le bourbon et le beurre. Ajouter les pacanes et mélanger délicatement. Verser la garniture dans la croûte refroidie.
2. Cuire dans le tiers inférieur du 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 (au besoin, couvrir la croûte de papier d'aluminium pour l'empêcher de trop dorer). Mettre la tarte sur une grille et laisser refroidir.