Tarte aux pacanes au caramel

Préparée avec une croûte à tarte du commerce, cette tarte décadente aux pacanes avec sa riche garniture au caramel est un dessert classique de l'Action de grâce.

www.werthers-original.ca

Ingrédients

Savourez notre délicieuse délicieux tarte aux pacanes au caramel!

Tarte aux pacanes au caramel :

- 36 caramels crémeux Werther's Original, déballés
- 1 pâte à tarte roulée du commerce
- ¼ tasse de beurre non salé
- ¼ tasse de crème fraîche épaisse ou à fouetter (35 %)
- 3 œufs, à température ambiante
- ⅓ tasse de cassonade tassée
- ⅓ tasse de sucre granulé
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille

Instructions

1. Tarte aux pacanes au caramel : Préchauffer le four à 425 °F.

2. Dérouler la pâte à tarte et la presser dans un moule à tarte profond en céramique ou en verre de 10 po. Réfrigérer jusqu'à utilisation.

3. Pendant ce temps, dans une petite casserole à feu moyen-doux, mélanger 36 caramels, ¼ tasse de beurre et ¼ tasse de crème. Cuire en remuant pendant 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit fondu, homogène et lisse; réserver et laisser refroidir légèrement.

4. Dans une grande tasse à mesurer ou un bol, fouetter ensemble les œufs, la cassonade, le sucre granulé, la vanille et le sel jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Incorporer le mélange de caramel en fouettant.

5. Transférer les pacanes dans la croûte à tarte et les répartir en une couche uniforme. Verser la garniture au caramel sur le dessus.

6. Cuire au four pendant 10 minutes. Réduire la température à 350 °F. Cuire au four pendant 25 à 35 minutes ou jusqu'à ce que le centre de la tarte soit gonflé, doré et légèrement tremblotant. Laisser refroidir sur une grille pendant 1 à 2 heures avant de servir.

Suite à la page 2

Cette délicieuse recette contient
Caramels crémeux Werther's Original

Tarte aux pacanes au caramel

Préparée avec une croûte à tarte du commerce, cette tarte décadente aux pacanes avec sa riche garniture au caramel est un dessert classique de l'Action de grâce.

www.werthers-original.ca

Ingrédients

Savourez notre délicieuse délicieux tarte aux pacanes au caramel!

Tarte aux pacanes au caramel :

- ¼ cuillère à thé de sel
- 2 tasses de moitiés de pacanes

Sauce au caramel :

- 12 caramels crémeux Werther's Original, déballés
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse ou à fouetter (35 %)
- 1 cuillère à soupe de beurre non salé

Instructions

7. Sauce au caramel : Pendant ce temps, dans une petite casserole à feu moyen-doux, mélanger 12 caramels, 2 cuillères à soupe de crème et 1 cuillère à soupe de beurre. Faire cuire en remuant pendant 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que les caramels soient fondus et lisses; laisser refroidir complètement (la sauce au caramel épaissira légèrement en refroidissant). Transférer la sauce au caramel dans une poche à douille; couper ⅛ po de la pointe. Verser la sauce sur la tarte aux pacanes. Servir la tarte chaude ou à température ambiante.

Conseil :

Coupez la tarte aux pacanes au caramel en pointes et servez-la avec une cuillerée de crème fouettée ou une boule de glace à la vanille, si vous le souhaitez.

Portions : 8 à 10

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Temps total : 1 heure

Cette délicieuse recette contient
Caramels crémeux Werther's Original