

Maple Pecan Tarte au Sucre

with No-Roll Crust

45 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 350°F. Gather all required baking tools.

Bust out

Measuring spoons, large bowl, small bowl, whisk, baking sheet, 9-inch pie dish

Ingredients

	1 Person
All-Purpose Flour	1 ½ cups
Brown Sugar	¾ cup
Maple Syrup	4 tbsp
Bittersweet Chocolate Chips	½ cup
White Wine Vinegar	1 tbsp
Egg	2
Pecans	112 g
Unsalted Butter*	9 tbsp
Salt*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Make no-roll pastry crust

- Melt **7 tbsp butter** in a small microwavable bowl, or in a small pan over low heat.
- Meanwhile, whisk together **flour, 4 tbsp brown sugar** and **¼ tsp salt** in a large bowl.
- Add **melted butter**, then stir to combine until **mixture** is crumbly but holds together when squeezed.
- Transfer **dough** to a 9-inch pie dish. Pat **dough** into the bottom of the dish and about 1-inch up the sides. (**TIP:** Use a flat-bottomed measuring cup or glass to help smooth down the bottom.)
- Place pie dish on a large, unlined baking sheet. Prick **pastry crust** all over bottom and sides with a fork.



3 Bake maple pecan pie

- Pour **filling** into pie dish.
- Sprinkle **chocolate chips** over top.
- Bake in the **middle** of the oven until middle is set, and edges are golden-brown, 20-25 min



2 Bake pie crust and make maple pecan filling

- Bake **crust** in the **middle** of the oven until lightly golden-brown, 20-25 min. Set aside to cool slightly.
- Meanwhile, melt **2 tbsp butter** in the same microwave-safe bowl.
- Whisk together **melted butter, ½ cup brown sugar** and **maple syrup** in the same large bowl until smooth.
- Whisk in **eggs, vinegar** and **¼ tsp salt** until smooth. Stir in **pecans**.



4 Finish and serve

- Transfer pan to a wire rack. Allow to cool to room temperature before placing in the fridge to cool completely, 1 hr.
- Cut **maple pecan tarte au sucre** into slices, then divide between plates. Serve with whipped cream or your favourite ice cream!
- **Leftover pie** can be kept in the fridge for up to 5 days.

Tarte au sucre à l'érable et aux pacanes

avec pâte à tarte express

45 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (350 °F). Rassembler tout le matériel requis.

Matériel requis

Cuillères à mesurer, grand bol, petit bol, fouet, plaque à cuisson, assiette à tarte de 23 cm (9 po)

Ingrédients

	4 personnes
Farine tout usage	1 ½ tasse
Cassonade	¾ tasse
Sirop d'érable	4 c. à soupe
Pépites de chocolat mi-amer	½ tasse
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe
Œuf	2
Pacanes	112 g
Beurre non salé*	9 c. à soupe
Sel*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.



1 Faire la pâte à tarte express

- Fondre **7 c. à soupe** de **beurre** dans un petit bol allant au micro-ondes ou dans une petite poêle chauffée à feu doux.
- Entre-temps, fouetter dans un grand bol la **farine**, **4 c. à soupe** de **cassonade** et **¼ c. à thé** de **sel**.
- Ajouter le **beurre fondu**, puis bien mélanger jusqu'à ce que le **mélange** soit grumeleux mais se tienne ensemble lorsqu'il est pressé.
- Transférer la **pâte** dans une assiette à tarte de 23 cm (9 po). Étaler la **pâte** dans le fond de l'assiette à tarte et sur environ 2,5 cm (1 po) de hauteur des parois. (**CONSEIL** : Utiliser un verre ou une tasse à mesurer à fond plat pour aplanir le fond.)
- Placer l'assiette à tarte sur une plaque à cuisson non recouverte. Piquer le fond et les côtés de la **pâte** à l'aide d'une fourchette.



3 Cuire la tarte

- Verser la **garniture** dans l'assiette à tarte.
- Parsemer de **pépites de chocolat**.
- Cuire au **centre** du four de 20 à 25 min, jusqu'à ce que le centre soit figé et que la bordure de la **croûte** soit dorée.



2 Cuire la pâte à tarte et préparer la garniture

- Cuire la **croûte** au **centre** du four de 20 à 25 min, jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée. Laisser refroidir légèrement.
- Entre-temps, fondre **2 c. à soupe** de **beurre** dans le même bol allant au micro-ondes.
- Dans le même grand bol, fouetter le **beurre fondu**, **½ tasse** de **cassonade** et le **sirop d'érable** jusqu'à ce que le **mélange** soit homogène.
- Incorporer au fouet les **œufs**, le **vinaigre** et **¼ c. à thé** de **sel** jusqu'à ce que le **mélange** soit homogène. Incorporer les **pacanes**.



4 Terminer et servir

- Transférer la plaque à cuisson sur une grille. Laisser refroidir à température ambiante avant de placer au frigo pendant 1 h pour refroidir complètement.
- Couper la **tarte au sucre à l'érable et aux pacanes** en pointes, puis répartir dans les assiettes. Servir accompagnée de crème fouettée ou de votre saveur favorite de crème glacée!
- Les **restants de tarte** peuvent être conservés au frigo jusqu'à 5 jours.