

Autumn Pecan Praline Pie with Pumpkin

300 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 425°F. Remove 2 tbs butter from the fridge and set aside in a warm place until softened. Gather all required baking tools.

Bust out

Baking sheet, medium bowl, measuring spoons, large bowl, small bowl, measuring cups, whisk

Ingredients

	4 Person
Egg	2
Pecans, chopped	56 g
All-Purpose Flour	4 tbs
Pumpkin Pie Filling	2 cups
Pumpkin Pie Spice Mix	2 tsp
Heavy Cream	56 ml
Brown Sugar	200 g
Butter*	
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 tbs butter** in a small microwavable bowl or in a small pan over low heat. (**NOTE:** Save softened butter for step 2.)
- Meanwhile, whisk together large package of **flour**, **¼ cup packed brown sugar**, **¼ tsp pumpkin pie spice mix** 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.



3 Bake pie

- Spread **pumpkin mixture** into the bottom of the **crust**, then **sprinkle pecan praline** over top.
- Bake in the **middle** of the oven for 15 min, then reduce oven temperature to 350°F and continue to bake until **filling** is set and a toothpick inserted into the middle comes out clean, 50-65 min. (**NOTE:** Baking time will depend on the type of pan used. It may take longer in glass or ceramic.)



2 Make pecan praline and filling

- Whisk together **remaining small package of flour**, **¼ cup packed brown sugar**, **pecans** and **¼ tsp salt** in a medium bowl.
- Add **2 tbs softened butter**. Using your fingertips, mix **dry ingredients** with **butter** until pea-sized clumps form. Set aside. (**NOTE:** This is your pecan praline.)
- Add **2 cups pumpkin pie filling**, **¼ cup brown sugar**, **heavy cream**, **eggs** and **remaining pumpkin pie spice** mix to a large bowl, then whisk to combine. (**NOTE:** Add any leftover pumpkin pie filling to a ziplock bag and use for a future creation!)



4 Finish and serve

- Remove **pie** from the oven and transfer to a wire rack to cool completely before transferring to the fridge until thoroughly chilled, 3-4 hrs.
- Cut **pecan pumpkin praline pie** into pieces using a dry knife and divide between plates.

Tarte pralinée aux pacanes

avec citrouille

300 Minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F). Retirer 2 c. à soupe de beurre du frigo et laisser ramollir à température ambiante. Rassembler tout le matériel requis.

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, grand bol, petit bol, tasses à mesurer, fouet

Ingrédients

	4 Personnes
Œuf	2 unité
Pacanes, hachées	56 g
Farine tout usage	4 c. à soupe
Garniture pour tarte à la citrouille	2 tasse
Mélange d'épices pour tarte à la citrouille	2 ¼ c. à thé
Crème épaisse	56 ml
Cassonade	200 g
Beurre*	
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. (**REMARQUE** : Conserver le beurre ramolli pour l'étape 2.)
- Entre-temps, fouetter dans un grand bol le grand emballage de **farine**, **¼ tasse de cassonade tassée**, **¼ c. à thé de mélange d'épices pour tarte à la citrouille** 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 **3** rer à fond plat pour aplanir le fond.)
- Placer l'assiette à **tarte** sur une plaque à cuisson non recouverte.



Cuire la tarte

- Étendre le **mélange à la citrouille** sur la croûte, puis parsemer de **praliné aux pacanes**.
- Cuire au **centre** du four pendant 15 min, puis réduire la température du four à 175 °C (350 °F). Poursuivre la cuisson de 50 à 65 min, jusqu'à ce que la garniture soit figée et qu'un cure-dent inséré en son centre en ressorte propre. (**REMARQUE** : Le temps de cuisson dépendra du type d'assiette utilisé. La durée peut être plus longue pour une assiette en



2 Faire le praliné aux pacanes et préparer la garniture

- Dans un bol moyen, fouetter le petit emballage de **farine**, **¼ tasse de cassonade tassée**, les **pacanes** et **¼ c. à thé de sel**.
- Ajouter **2 c. à soupe de beurre ramolli**. Du bout des doigts, mélanger les ingrédients secs au **beurre** jusqu'à ce que des grumeaux de la taille d'un petit pois se forment. Réserver. (**REMARQUE** : Ceci est votre praliné aux pacanes.)
- Dans un grand bol, ajouter **2 tasses de garniture pour tarte à la citrouille**, **¼ tasse de cassonade**, la **crème**, les **œufs** et le **reste du mélange d'épices pour tarte à la citrouille**, puis bien mélanger en fouettant. (**REMARQUE** : Conserver le reste de la garniture pour tarte à la citrouille dans un sac **4** k pour une prochaine création!)



Terminer et servir

- Retirer la **tarte** du four et la transférer sur une grille pour qu'elle refroidisse complètement avant de la mettre au réfrigérateur de 3 à 4 h pour refroidir complètement.
- À l'aide d'un couteau propre et sec, couper la **tarte pralinée aux pacanes** en pointes et les répartir dans les assiettes.