Tartelette au beurre de la Tour CN

Existe-t-il un dessert canadien plus savoureux que la tartelette au beurre? Nous sommes convaincus que non – pas même les barres Nanaïmo! Dans la recette spéciale de la Tour CN, nous ajoutons du sirop d’érable au mélange pour maximiser la touche canadienne.

Préparation
30 minutes
Temps de cuisson
20 mins

Garniture

Ingredients

- 1 ⅘ tasse de cassonade

- 6 c. à soupe de sirop d’érable ou de maïs
- ⅓ tasse de beurre fondu
- 4 œufs
- 1 c. à thé d’essence de vanille (facultatif)
- 1 c. à soupe de sel
- 1 tasse de raisins secs et de noix de Grenoble (ou tout autre fruit sec haché ou noix que vous avez)

Instructions

Étape 1
Faire fondre le beurre et le réserver. Mélanger tous les autres ingrédients à l’aide d’un fouet jusqu’à obtention d’un mélange homogène. Ajouter ensuite le beurre fondu jusqu’à obtention d’un sirop lisse. Réserver à température ambiante.

Étape 2
Abaisser la pâte à environ 0,5 po d’épaisseur et la plier en amenant les deux côtés au milieu, puis en deux. Abaisser la pâte pliée jusqu’à une épaisseur de ⅛ po (2 à 3 mm), découper des cercles, puis recouvrir des moules à muffins graissés ou de petits anneaux de métal avec la pâte. La pâte qui dépasse un peu du bord rétrécira pendant la cuisson. Les plis ne posent pas de problème; assurez-vous simplement que la pâte touche la majeure partie du fond des moules.

Étape 3
Égoutter et placer les fruits et les noix dans le fond, puis recouvrir de la garniture, jusqu’à 0,25 po du bord.

Étape 4
Cuire au four à 375 °F pendant 15 à 20 minutes ou jusqu’à ce que le tout soit ferme. Si la garniture commence à bouillonner, retirer du four et laisser refroidir quelques minutes, puis reprendre la cuisson jusqu’à la fin.

Remarques :
Il est normal que la garniture se soulève. Si les moules sont légèrement secoués, la garniture devrait encore bouger un peu, mais ne devrait pas être coulante.

Servir encore chaud ou froid avec de la crème glacée ou une sauce de votre choix. Cela dit, ces tartelettes sont tout aussi délicieuses sans accompagnement.