THE J.M. SMUCKER Co

Tartelettes aux raisins secs

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
N/A	20 mins	12	N/A

Ingredients

- **Croûte :**
- 2 1/2 tasses (625 mL) de farine tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 1 c. à thé (5 mL) de sel
- 1 tasse (250 mL) de beurre, froid
- 1/2 tasse (125 mL) d’eau, froide
- **Garniture :**
- 2 œufs
- 1 tasse (250 mL) de cassonade
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1 c. à table (15 mL) de vinaigre de cidre
- 1/2 tasse (125 mL) de sirop d’érable
- 1/3 tasse (75 mL) de beurre fondu
- 3/4 tasse (175 mL) de noix, hachées
- 1/2 tasse (125 mL) de raisins de Corinthe
- 1/2 tasse (125 mL) de raisins secs

Directions

Step 2:

Combiner les ingrédients secs dans un grand bol. Ajouter le beurre en le frottant avec la farine jusqu’à l’obtention d’une texture semblable à celle de la chapelure. Arroser de suffisamment d’eau pour que la pâte commence à se tenir. Retourner la pâte sur une surface enfarinée et façonner un disque (ne pas trop manipuler la pâte). L’envelopper dans une pellicule de plastique et la réfrigérer 30 minutes.

Step 3:

Abaisser la pâte à 1/8 po (0,03 cm) d’épaisseur. Couper des cercles de 3 po (7,5 cm) et en tapisser les cavités d’un moule de 12 muffins. Réfrigérer.

Step 5:

Mélanger les œufs et la cassonade à l’aide d’un fouet. Ajouter le sel, le vinaigre, le sirop d’érable et le beurre fondu; bien mélanger. Dans un petit bol, mélanger les noix, les raisins de Corinthe et les raisins secs.

Step 6:

Répartir également le mélange noix et fruits dans les croûtes à tarte. Environ ¼ tasse (50 ml) chacune. Faire cuire dans un four préchauffé à 350 ºF (180 ºC) de 20 à 25 minutes ou jusqu’à ce que la garniture soit prise.

Images

