



TARTE AUX CANNEBERGES ET AUX PACANES

- 1 pâte à tarte non cuite
- 3/4 de tasse de cassonade tassée
- 2 gros œufs
- 3/4 de tasse de sirop d'érable (c'est meilleur)
- 2 c. à table de beurre non salé fondu
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel
- 1 1/2 tasse de pacanes
- 1 tasse de canneberges fraîches ou congelées hachées

Battre les œufs avec la cassonade dans un grand bol à mélanger. Ajouter en fouettant le sirop d'érable, le beurre, la vanille et le sel. Ajouter pacanes et canneberges.

Verser le mélange dans une pâte à tarte.

Cuire 10 minutes à 400 F. Réduire la température à 350 F et cuire encore 35 minutes ou lorsque la garniture est prête.

Servir très froid avec de la crème fouettée.