



CANADA AGRICULTURE
AND FOOD MUSEUM
MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA

A FASCINATING WORLD
UN MONDE FASCINANT



Tartelettes au beurre

Ingrédients

- 1 1/3 tasse (325 ml) de farine tout usage
- 1/4 c. à thé (1.25 ml) de sel
- 1/2 tasse et 2 c. à soupe (155 ml) de beurre salé, divisé
- 3 c. à soupe (45 ml) d'eau glacée
- 1/2 tasse (125 ml) de sirop d'érable
- 1/4 tasse (60 ml) de cassonade, bien tassée
- 1 œuf
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- 1/2 tasse (125 ml) de raisins secs (facultatifs)

Préparation

Préchauffer le four à 375°F (190°C). Graisser 10 sections de moule à muffins et mettre de côté. Dans un bol moyen, mélanger ensemble la farine et le sel. Incorporer 1/2 tasse de beurre salé jusqu'à ce que de grosses miettes se forment. Ajouter suffisamment d'eau pour former la pâte, en remuant à la fourchette. Façonnez la pâte en boule, couvrez-la d'une pellicule de plastique et placez-la au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes. Fouettez le sirop d'érable, la cassonade, l'œuf, le beurre restant et la vanille. Abaissez la pâte sur une surface légèrement enfarinée jusqu'à environ 0,5 cm d'épaisseur. Découpez 10 cercles de 4 pouces / 10 cm à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre enfariné. Presser les cercles dans le moule à muffins préparé. Remplissez les sections de manière uniforme avec les raisins secs et le mélange de sucre. Cuire au four jusqu'à ce que les Tartelettes soient bien doré, environ 22 minutes, et laisser reposer pendant 2 minutes avant de retirer et de les placer sur une grille.

Laisser refroidir avant de servir.

Bon appétit!