Tartes aux Pacanes, Erable et Bourbon

Ingredients:

* Farine tout usage pour saupoudrer la surface de travail .
* Croûte à tarte achetée ou faite maison.
* une tasse de sucre granulé.
* 4 c. à table de beurre fondu .
* 4 gros oeufs.
* une tasse plus deux c.a. table de sirop de mais foncé.
* 1/2 tasse de sirop érable.
* 2 c.a table de Bourbon ou rhum brun.
* une c.a thé de pure essence de vanille.
* 1 1/2 tasse de pacane en moitiés.
* 2 c.a table de crème épaisse.
* un gros jaune d'oeuf.

Directions:

1. Rouler la pâte à 1/8 de pouce d'épaisseur , sur la surface enfarinée. Transférer dans une assiette à tarte de 9 pouces. Laisser un excès de pâte de 1/2 pouce tout autour.Refroidir pendant 30 minutes. Créer des cannelures et replier l'excès de pâte en dessous.
2. Chauffer le four à 400\*
3. Dans un bol, mélanger le sucre, le beurre, 4 oeufs, le sirop de mais , le sirop d'érable et le Bourbon. Ajouter la vanille.
4. Incorporer les pacane et mettre le tout dans la pâte déjà refroidie. Refroidir encore 30 minutes.
5. Mélanger le jaune d'oeuf avec la crème épaisse. Brosser la pâte avec ce mélange.
6. Transférer la tarte dans une tôle à biscuits en cas de débordements
7. Cuire pendant 15 minutes puis réduire la température à 350 degrés Cuire jusqu'à ce qu'un couteau insérer au centre en ressorte propre. Environ une heure et 15 minutes.
8. Servir tiède ou à température ambiante.

Donne 8 portions.