

Ma recette d'enfance du Québec : Tartelettes au beurre et aux raisins



“ Snif! Pas de participants au [petit jeu autour d'une recette d'enfance!](#) Je vous dévoile donc une [seconde recette d'enfance!](#) Faites un tour chez [Manue](#) et [Yolande](#) pour voir qui a participé au jeu via leur blog!”

Les Ingrédients :

(Pour 6 à 8 personnes) :

- 1 pâte brisée
- ½ tasse de [cassonade québécoise brune ou blonde](#) (50 g)
- ½ tasse de [sirop de maïs](#) (125 ml)
- ¼ de tasse de beurre demi-sel (25 g)
- 1 œuf
- 1 c. à thé de vanille (1 c. à café)
- ¾ tasse de raisins secs (75 g)

Les Étapes :

Étalez la pâte, découpez 10 cercles cannelés de 10 cm de diamètre avec un emporte-pièce. Déposez-les dans les empreintes d'un moule pour 12 tartelettes (ici le [moule à tartelettes Demarle FP 2675](#)). Foncez-les. Déposez ensuite la plaque au frais le temps de préparer la garniture.

Faites fondre le beurre. Battez-le avec le sirop, la cassonade, la vanille. Ajoutez l'œuf. Battez le tout de manière à ce que le mélange soit homogène.

Sortez les fonds de tartelettes du frigo. Répartissez les raisins secs dans les fond de tartelettes et remplissez-les de la garniture.

Enfournez dans le bas du four préchauffé à 425°F (220°C) pendant 10 à 12 minutes!

Laissez refroidir puis démoulez.

Elles sont délicieuses à température de la pièce, froide ou tiède et légèrement coulante!

Et Que Dire De Plus ?

- Si vous utilisez du beurre doux, ajoutez ¼ de c. à café de sel.
- La cassonade québécoise s'apparente à la vergeoise bretonne avec un goût beaucoup moins prononcé en mélasse. Vous (français) pouvez la remplacer par un mélange de sucre de canne blond et de mélasse à raison de 3 parts de sucre et 1 part de mélasse ([Jehane Benoit](#)). A défaut de trouver de la mélasse ou de la vergeoise, remplacez la cassonade par du sucre de canne complet (rapadura).
- Remplacez le sirop de maïs par du [Lyle's golden sirup](#) ou du sirop d'agave.
- Si vous avez utilisé une plaque avec 24 empreintes de tartelettes, enfournez 7 à 10 minutes.

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/ma-recette-denfance-du-quebec-tartelettes-au-beurre-et-aux-raisins>
