



Tarte aux noix de pécan (pecan pie)

Recette pour 4 à 8 personnes. Préparation : 15 min. Frais : 15 min. Cuisson : 15 ou 30 min.

Ingrédients

Pâte sablée : 1, aux noix de pécan !
Beurre doux : 75 g, mou
Beurre demi-sel : 25 g, mou
Cassonade : 75 g
Oeufs : 3
Vanille : 1 c. à moka, pure en poudre
Sirop d'érable : 100 g
Farine : 25 g
Noix de pécan : 100 g + 150 g

Beurre et farine pour le(s) moule(s)

Matériel

un moule à tarte
ou 4 moules à tartelettes
une balance ménagère
une fourchette
du papier sulfurisé
un mortier et son pilon
une grande jatte



Réalisation > la préparation

1. Beurrer et fariner le fond et les bords du / des moule(s) à tarte(lettes).
2. Etaler la pâte finement et la déposer dans le moule. La piquer à la fourchette sur le fond et les bords intérieurs. La placer au frais durant environ 15 minutes.
- je préfère toujours la pâte sablée pour une tarte ou des tartelettes... et je vous conseille, si vous la réalisez vous-même, de remplacer la poudre de noisettes de ma première recette par de la poudre de noix de pécan ! -

Réalisation > la cuisson à blanc

3. Préchauffer le four à 175°C. Recouvrir la / les fond(s) de pâte de papier sulfurisé et lester avec des haricots secs ou des billes de céramique. Faire cuire durant 15 minutes au four.
- le papier sulfurisé sert juste à ce que les billes de céramique / haricots ne s'incrustent pas dans la pâte durant la cuisson, au risque d'endommager le fond de pâte -
4. Pendant ce temps, concasser les 100 grammes de noix de pécan dans un mortier.
5. Dans la jatte, fouetter les beurres mous avec la cassonade.
6. Ajouter un à un les oeufs et le sirop d'érable et bien mélanger.
- si vous n'aimez pas ou ni disposez pas de sirop d'érable, vous pouvez le remplacer par du miel ou un sirop parfumé -

7. Incorporer la vanille en poudre, la farine et les noix de pécan brisées. Bien lisser le tout.

8. Après la cuisson "à blanc" de la pâte, la laisser un peu tiédir.

Réalisation > la cuisson finale

9. Préchauffer le four à 175°C. Verser la préparation sur le(s) fond(s) de tarte, décorer avec les 150 g de noix de pécan restantes et enfourner pour 15 minutes pour des tartelettes ou 30 minutes pour une tarte.

10. Servir la/les tarte(lettes) complètement refroidie(s).

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com