



Tarte noix de pécan ou American pie

Ingredients

Pâte sucrée

120g de beurre mou
90g de sucre glace
1 oeuf
250g de farine
40g de poudre d'amande

Garniture

90 + 100g de noix de pécan
60g de beurre
80g de sucre complet
3 oeufs
1cuillère à café d'arôme vanille
75g de sirop d'érable

Pâte sucrée

- Pour une tarte de 20cm -

Fouetter ensemble le beurre mou, le sucre et la poudre d'amande

Verser l'oeuf et continuer de fouetter

Ajouter la farine en mélangeant à la main, ne pas trop travailler la pâte sinon elle sera dure après cuisson

Emballer la pâte dans un film alimentaire et mettre au frais 1h

Fariner le plan de travail et étaler la pâte sur une épaisseur de 0.4cm

Garnir le moule à tarte de pâte et remettre au frais 1h

Préchauffer le four à 170°C

Enfourner pendant 16 minutes, cuisson à blanc, et mettre de côté

Garniture

Faire fondre le beurre au micro onde

Préchauffer le four à 150°C

Mixer grossièrement 90g de noix de pécan

Mélanger ensemble le beurre fondu, le sirop d'érable, le sucre complet, les oeufs, l'arôme vanille et les noix de pécan hâchées

Verser la préparation sur la pâte puis disposer les 100g de noix de pécan restant

Enfourner 25 minutes