

Tarte à l'Américaine aux noix de pécan

Par Marie virgule

Pour 6 personnes

Ingrédients :

1 pâte sablée

4 œufs

250g de noix de pécan

100g de beurre

50g de cassonade

20cl de sirop d'érable

- Beurrer un moule à tarte et la garnir avec la pâte ; piquer la pâte, la couvrir et la mettre au frais pendant 20mn.
- Préchauffer le four à 180° (th 6)
- Garnir la pâte de légumes secs. (moi, j'utilise des billes d'argile)
- Enfourner 15mn, retirer les légumes secs et laisser cuire encore 5mn.
- Torréfier les noix de pécan
- En hacher la moitié
- Fouetter le beurre mou + le sucre, incorporer les œufs un à un en fouettant et ajouter les noix de pécan hachées
- Répartir sur le fond de tarte
- Décorer avec les noix entières
- Enfourner 30mn
- Servir la tarte tiède ou froide

Bon appétit

