



## Tartes

# Tartelette aux noix de pécan



**2h15** **30 min** **45 min** **1h** **596**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 8 personnes

### Ingrédients pour la pâte brisée

250 g **Farine**  
125 g **Beurre**  
1 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
25 ml **Eau**  
1 **Sel**

### Ingrédients pour la garniture

250 g **Noix de pécan**  
3 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
125 g **Sucre roux**  
50 g **Beurre**

## Étape 1

### Préparation de la pâte

- 1 Verser la farine tamisée dans un récipient. Creuser un puits dans la farine avec la main.
- 2 Ajouter le sel et l'eau dans le creux, mélanger un peu le sel avec le doigt pour le dissoudre.
- 3 Incorporer le jaune d'oeuf et le percer avec le doigt.
- 4 Ajouter le beurre coupé en petits morceaux au centre de la fontaine.
- 5 Ecraser rapidement le mélange avec les mains.
- 6 Eviter de pétrir la pâte pour qu'elle ne devienne trop élastique.
- 7 Rassembler la pâte en boule en intégrant les morceaux restés dans le récipient.
- 8 Fariner légèrement le plan de travail et continuer à travailler la forme ronde de la pâte dessus.
- 9 Pour que la pâte soit bien homogène, l'écraser avec la paume de la main en l'étirant vers soi. Cela s'appelle "fraisier". L'opération ne doit pas être répétée pour ne pas chauffer la pâte.
- 10 Lui redonner une forme de boule et la déposer à nouveau dans le récipient. Couvrir d'un film alimentaire

et laisser reposer pendant au moins 1 heure.

- 11 Au bout d'une heure, étaler la pâte sur un plan de travail fariné et garnir le moule à tarte. Réserver au frais.

## Étape 2

### Préparation de la garniture

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Dans un saladier, mélanger le beurre mou et le sucre à l'aide d'un fouet afin d'obtenir un mélange homogène.
- 3 Ajouter les œufs et la moitié des noix de pécan grossièrement hachées.
- 4 Garnir la pâte de cette préparation, décorer le dessus avec l'autre moitié de cerneaux de noix de pécan.
- 5 Enfourner pendant 45 minutes.
- 6 Laisser tiédir avant de démouler.
- 7 Servir tiède ou froid.