Tartes

Tarte aux noix de pécan

1h	10 min	50 min	0	687
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la tarte aux noix de pécan

- 1 **Pâte(s) sablée(s)**
- 350 g **Noix de pécan**
- 3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 150 g **Miel liquide**
- 180 g **Sucre roux**
- 50 g **Beurre**
- 5 cl **Sirop d'érable**
- 1 pincée(s) **Fleur de sel**

Étape 1

Préparation de la tarte aux noix de pécan

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Placer la pâte sablée sur un moule à tarte puis disposer des billes de cuisson dedans.
3. Cette opération permet à la pâte de ne pas gonfler à la cuisson. On peut également utiliser des fèves de haricots.
4. Enfourner le fond de tarte et la cuire à blanc pendant 20 minutes.
5. La sortir du four lorsque la pâte arbore une couleur caramel.
6. Pendant ce temps, mettre le beurre pommade dans un bol, le faire fondre pendant quelques secondes au micro-ondes.
7. Mélanger les œufs, le miel et le sucre roux dans un saladier à l'aide d'un fouet.
8. Incorporer le beurre fondu, le sirop d'érable puis mélanger de nouveau.
9. Ajouter la fleur de sel et mélanger.
10. Verser l'appareil sur le fond de tarte précuit à l'aide d'une maryse puis disposer harmonieusement les noix

de pécan entières.

11 Enfourner la tarte et poursuivre la cuisson pendant 30 à 35 minutes.

Étape 2

Dressage

1 Sortir la tarte du four, la laisser tiédir avant de la démouler.

2 La déguster tiède ou froide accompagnée d'une glace à la vanille par exemple.