



Tartes

Tarte aux noix de pecan, sabayon au bourbon



2h10 40 min 1h15 15 min 872

TEMPS TOTAL PRÉPARATION (

CUISSON

REPOS

CALORIES

Étape 1

Préparation de la tarte

- Préchauffer le four à 140 °C (Th. 4-5).
- Verser le sirop de sucre dans une casserole. Ajouter le sucre et faire chauffer sur feu moyen.
- Mélanger à l'aide d'un fouet. Laisser cuire jusqu'à
- 4 Une fois à ébullition, ajouter le beurre et baisser le feu.
- Ajouter la vanille et continuer à mélanger. Ajouter le sel, puis le Bourbon.
- 6 Retirer alors du feu et réserver pendant 15 minutes.
- Verser la farine, le beurre et le sel dans le bol d'un robot pâtissier.
- Actionner le robot jusqu'à obtenir une texture sableuse.
 Puis arrêter le robot.
- g Clarifier les oeufs. Verser les jaunes dans le bol du robot, ajouter le sucre.
- Puis remettre le robot en marche. Verser de l'eau froide. Accélérer la vitesse pendant quelques secondes puis stopper le robot.

Ingrédients pour 10 personnes

Ingrédients pour la pâte brisée

200 g **Farine**

100 g Beurre

1 Jaune(s) d'oeuf

3 c. à soupe **Eau**

1 c. à soupe **Sucre semoule**

1 pincée(s) Sel

Ingrédients pour la garniture

50 cl **Sirop de sucre**

250 g Noix de pécan

220 g Sucre semoule

120 g Beurre

50 ml Bourbon

1 c. à café Extrait de vanille

5 Jaune(s) d'oeuf

1 pincée(s) Sel

Ingrédients pour le

- Fariner le plan de travail. Déposer la pâte dessus et la saupoudrer de farine. Abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, en allant du milieu vers les bords.
- Si la pâte colle sur le plan de travail, la plier en deux et fariner la partie dessous. Puis la déplier et continuer à l'abaisser.
- Beurrer un plat à l'aide d'un papier absorbant. Vérifier que la pâte est adaptée à la taille du plat.
- Enrouler la pâte sur le rouleau à pâtisserie puis la dérouler dans le plat. Faire rentrer les bords dans le plat avec les mains.
- Parer les bords à l'aide d'un couteau pour retirer l'excédent de pâte. Pincer la pâte sur les bords entre le pouce et l'index pour décorer le tour de la tarte.
- 16 Verser les noix de pecan sur le fond de tarte.
- Clarifier les oeufs. Ne garder que les jaunes, les mettre dans un saladier. Les blancs pourront servir dans une autre recette.
- Fouetter les jaunes et verser le caramel tout en fouettant.
- 19 Verser le mélange jaunes-caramel sur les noix de Pecan.
- SI la pâte est un peu trop haute par rapport à la garniture, la rabaisser avec les doigts.
- 21 Mettre la tarte au four pendant 1h15.
- Quand la pâte commence à dorer, vérifier la cuisson en touchant la garniture avec les doigts. Elle ne doit plus être liquide.
- Quand la garniture prend la texture d'un flan, la tarte est cuite. La retirer du four et la réserver pour la faire refroidir.

Étape 2

Préparation du sabayon au bourbon

- 1 Clarifier les oeufs et ne garder que les jaunes. Les verser dans un saladier.
- Ajouter dans le saladier le marsala, le sucre et le bourbon.
- Faire chauffer une casserole d'eau et poser le saladier dessus pour réaliser une cuisson au bain marie.
- Faire cuire le sabayon sur le bain marie tout en fouettant.
- Quand le mélange devient un peu ferme et qu'il se forme des rubans sur la surface, le sabayon est prêt.
- Le retirer du bain marie et continuer à fouetter jusqu'à ce qu'il refroidisse. Puis le réserver de côté.

Étape 3

Dressage

- 1 Découper la tarte et dresser une part sur une assiette.
- Servir du sabayon dans une verrine et la poser à côté de la tarte. Décorer avec une cerise.

sabayon

6 Jaune(s) d'oeuf 20 cl Marsala 50 g Sucre semoule 1 c. à soupe Bourbon