

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

- 1 Préchauffer le four à 140 °C (Th. 4-5).
- 2 Verser le sirop de sucre dans une casserole. Ajouter le sucre et faire chauffer sur feu moyen.
- 3 Mélanger à l'aide d'un fouet. Laisser cuire jusqu'à ébullition.
- 4 Une fois à ébullition, ajouter le beurre et baisser le feu.
- 5 Ajouter la vanille et continuer à mélanger. Ajouter le sel, puis le Bourbon.
- 6 Retirer alors du feu et réserver pendant 15 minutes.
- 7 Verser la farine, le beurre et le sel dans le bol d'un robot pâtissier.
- 8 Actionner le robot jusqu'à obtenir une texture sableuse. Puis arrêter le robot.
- 9 Clarifier les oeufs. Verser les jaunes dans le bol du robot, ajouter le sucre.
- 10 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

- 11 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.
- 12 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.
- 13 Beurrer un plat à l'aide d'un papier absorbant. Vérifier que la pâte est adaptée à la taille du plat.
- 14 Enrouler la pâte sur le rouleau à pâtisserie puis la dérouler dans le plat. Faire rentrer les bords dans le plat avec les mains.
- 15 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.
- 17 Clarifier les oeufs. Ne garder que les jaunes, les mettre dans un saladier. Les blancs pourront servir dans une autre recette.
- 18 Fouetter les jaunes et verser le caramel tout en fouettant.
- 19 Verser le mélange jaunes-caramel sur les noix de Pecan.
- 20 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.
- 22 Quand la pâte commence à dorer, vérifier la cuisson en touchant la garniture avec les doigts. Elle ne doit plus être liquide.
- 23 Quand la garniture prend la texture d'un flan, la tarte est cuite. La retirer du four et la réserver pour la faire refroidir.

sabayon

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

Étape 2

Préparation du sabayon au bourbon

- 1 Clarifier les oeufs et ne garder que les jaunes. Les verser dans un saladier.
- 2 Ajouter dans le saladier le marsala, le sucre et le bourbon.
- 3 Faire chauffer une casserole d'eau et poser le saladier dessus pour réaliser une cuisson au bain marie.
- 4 Faire cuire le sabayon sur le bain marie tout en fouettant.
- 5 Quand le mélange devient un peu ferme et qu'il se forme des rubans sur la surface, le sabayon est prêt.
- 6 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.
- 2 Servir du sabayon dans une verrine et la poser à côté de la tarte. Décorer avec une cerise.