

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

PECAN PIE (OU TARTE AUX NOIX DE PECAN)

Pour 8 personnes ou 6 (très gourmandes) :

1 moule à tarte de Ø 30cm -

**Pâte (à préparer la veille) : 250g farine - 150g beurre doux
pommade - 90g sucre glace - 30g poudre d'amandes - 1 oeuf -**

**Garniture : 3 oeufs - 1 pincée de sel - 60g beurre fondu - 175g
sucre semoule - 25cl sirop d'érable - 180g noix de pécan -**

**Confection de la pâte : Verser le beurre, l'oeuf, la poudre
d'amandes et le sucre dans le bol du Kitch....d muni de la feuille
(accessoire plat en forme de triangle). Mélanger, ajouter la farine
jusqu'à la formation d'une boule. Envelopper de film alimentaire.
Réserver au réfrigérateur.**

Préchauffer le four à 180° (th.6).

**Préparation la garniture : Placer le beurre dans un récipient en
verre et le faire fondre au four à micro-ondes. Casser les oeufs
dans le bol du Kitch....d (muni de la feuille ou triangle) en
ajoutant la pincée de sel. Fouetter vivement puis ajouter le sucr,
le beurre fondu, le sirop d'érable et les noix de pécan. Réserver.**

**Beurrer le moule à tarte antiadhésif. Etaler la pâte sur le plan de
travail fariné. Placer dans le moule, piquer le fond régulièrement
à l'aide d'une fourchette. Enfourner et cuire 15 minutes.**

**Sortir le moule du four, verser la garniture et poursuivre la
cuisson 40 minutes 150° (th.5). Démouler une fois tiédie. Servir
froid.**