# Tarte noix de pécan ou American pie

| Ingredients |
|---|
| Pâte sucrée |
| 120g de beurre mou |
| 90g de sucre glace |
| 1 oeuf |
| 250g de farine |
| 40g de poudre d'amande |
| Garniture |
| 90 + 100g de noix de pécan |
| 60g de beurre |
| 80g de sucre complet |
| 3 oeufs |
| 1cuillère à café d'arôme vanille |
| 75g de sirop d'érable |

## Pâte sucrée

- Pour une tarte de 20cm -

Fouetter ensemble le beurre mou, le sucre et la poudre d'amande

Verser l'oeuf et continuer de fouetter

Ajouter la farine en mlangeant  la main, ne pas trop travailler la pte sinon elle sera dure aprs cuisson

Emballer la pte dans un film alimentaire et mettre au frais 1h

Fariner le plan de travail et taler la pte sur une paisseur de 0.4cm

Garnir le moule  tarte de pte et remettre au frais 1h

Prchauffer le four  170C

Enfourner pendant 16 minutes, cuisson  blanc, et mettre de ct

## Garniture

Faire fondre le beurre au micro onde

Prchauffer le four  150C

Mixer grossirement 90g de noix de pcan

Mlanger ensemble le beurre fondu, le sirop d'rable, le sucre complet, les oeufs, l'arme vanille et les noix de pcan hches

Verser la prparation sur la pte puis disposer les 100g de noix de pcan restant

Enfourner 25 minutes

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr