



Tarte noix de pécan ou American pie TM

Ingredients

Pâte sucrée

1 oeuf
120g de beurre mou
90g de sucre glace
250g de farine
40g de poudre d'amande

Garniture

90 + 100g de noix de pécan
60g de beurre
80g de sucre complet
75g de sirop d'érable
1 cuillère à café d'arôme vanille
3 oeufs

Pâte sucrée

- Pour une tarte de 20cm -

Dans le bo mettre le beurre mou, le sucre et la poudre d'amande 15s/vitesse 3.5

Verser l'oeuf 8s/vitesse 3.5

Ajouter la farine 8s/vitesse 4

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

Fariner le plan de travail et étaler la pâte sur une épaisseur de 0.4cm

Garnir le moule à tarte de pâte et remettre au frais 1h

Préchauffer le four à 170°C

Enfourner pendant 16 minutes, cuisson à blanc, et mettre de côté

Garniture

Préchauffer le four à 150°C

Faire fondre le beurre au micro onde

Dans le bol mettre 90g de noix de pécan et 2 coups de Turbo

Ajouter le beurre fondu, le sucre complet, le sirop d'érable, les oeufs et l'arôme vanille 10s/vitesse 4

Verser la préparation sur la pâte puis disposer les 100g de noix de pécan restant

Enfourner 25 minutes