

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
1cuillère 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 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

Prchauffer le four 150C

Faire fondre le beurre au micro onde

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

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

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