

Tarte aux noix de pecan

(« pecan pie »)



Les américains, pour célébrer le « thanks giving day » (le 4ème jeudi de novembre), ont un menu traditionnel où la dinde est le plat principal et est suivie de diverses sortes de « pies » (tartes) ; j'ai choisi de tester celle aux noix de pécan,

Ingrédients :

Pâte sablée :

200 g de **farine**
50 g de **maïzena**
1 **œuf**
100 g de **sucre**
pincée de **sel**
125 g de **beurre mou**
1 sachet de **sucre vanillé**

Garniture :

3 **œufs**
200 g de **noix de pécan**
150 g de **sucre brun**
35 g de **beurre**
1 càs de **maïzéna**
1 càs d'extrait de **vanille** ou 2 sachets de sucre vanillé
1 càs de **miel ou de sirop d'érable ou d'agave**

Préparation :

- Préparer la pâte sablée en mélangeant au robot ou à la main tous les ingrédients et en foncer un moule à tarte,
- Battre les œufs avec les sucres,
- Ajouter le beurre fondu, le miel, la maïzena,
- Mixer finement les noix de pécan et les étaler sur le fond de tarte,
- Verser dessus le mélange aux œufs et insérer quelques noix pour décorer,
- Mettre au four à 180 ° pour 45 mn, Si la pâte brunit trop , protéger avec une feuille d'aluminium,
- Il est important que la tarte soit reposée au moins 2h avant de la consommer, et faite la veille, ça fonctionne aussi,

PS : si on a trop de pâte, on peut réaliser quelques sablés qui cuiront en même temps et seront bienvenus au moment du thé,,,