

# 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 pomade - 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 sucre, 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.**