

Pecan Pie

Si on célébrait Thanksgiving ? Toutes les excuses sont bonnes pour préparer une délicieuse tarte aux noix de pécan !

environ 10 parts



Moyen

up to 40 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 moule à tarte de 30 cm de Ø

Pour la pâte:

250 gr. de farine de blé

200 gr. de beurre

4 c. à s. d' eau froide

0,5 gr. de sel

Pour la garniture:

120 gr. de beurre

120 gr. de sucre

4 oeufs

180 gr. de sirop d'érable

1 sachet de Sucre Vanillé

Dr.Oetker

350 gr. de noix de pécan

- 1 Beurrez et farinez un moule à tarte. Préchauffez le four :

Four électrique : 200 °C

Four à chaleur tournante : 180 °C

- 2 Préparation de la pâte :

Dans un récipient, mélangez la farine, l'eau, le beurre et le sel. Pétrissez les ingrédients au batteur électrique jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse. Enveloppez-la dans du film alimentaire et placez au frais env. 1 h.

- 3 Saupoudrez la pâte d'un peu de farine et abaissez-la en un disque d'env. 30 cm. Posez la pâte dans le moule, rabattez les bords dépassant du moule vers l'intérieur et pressez sur les pourtours.

- 4 Préparation de la garniture :

Dans un 2nd récipient, battez le beurre avec le sucre pendant env. 4 min. jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Incorporez les œufs, mélangez bien puis ajoutez le sirop d'érable et le sucre vanillé. Réservez env. 40 noix. Ajoutez le reste des noix à la garniture.



5 Versez la garniture sur la pâte, puis disposez les noix restantes à la surface.

6 Placez au four et faites cuire :

Position de la grille : Milieu

Baissez la température de 10°C et poursuivez la cuisson :

Position de la grille : Milieu

Conseils

- Vous pouvez remplacer les noix de pécan par des cerneaux de noix.

