

Station gourmande

Tarte aux noix de pécan et pommes

C'est une tuerie

Éloignez vos enfants chez les grands-parents, chez le voisins ... non pas les voisins, ils peuvent être attirés par la bonne odeur de la tarte qui cuit, loin, très loin, au-delà du périph :)

Une tarte d'hiver, riche, la pomme apporte un moelleux, une petite touche d'acidité nécessaire à l'harmonie.

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 35 minutes

1 pâte sablée

2 pommes Ariane

100g de beurre

100g de sucre glace

100 g de noix de pécan

1 œuf

50g de noix de pécan pour le décor

Vanille (liquide ou poudre)



La veille sortir le beurre, il doit être le lendemain à température.

Préchauffez votre four à 180°

Réduisez en poudre les 100g de noix de pécan. Mélangez le beurre, le sucre glace. Le beurre doit être pommade, un petit coup de fouet. Ajoutez l'œuf. Parfumez avec la vanille. Ajoutez la poudre de noix de pécan et mélangez à la maryse.

La crème doit être homogène. Une petite touche de rhum peut venir compléter les parfums de cette tarte.

Foncez votre moule à tarte avec la pâte sablée. Épluchez vos pommes et râpez-les directement dans la tarte.

Étalez à l'aide d'une fourchette. J'ai choisi la variété Ariane, elle est ferme, pas trop sucrée et légèrement acidulée. Je ne vous conseille pas une pomme trop sucrée mais vous pouvez choisir plus aciduler comme la Granny. Par contre, elle doit être ferme pour la râper.

Recouvrez de la crème. Étalez avec la maryse en partant du centre vers les côtés en faisant tourner le moule

Décorez avec des noix de pécan entière

Enfournez pour 30 à 35 minutes.

Sortez-la du four, attendez qu'elle refroidisse un peu puis posez-la sur une grille.

A la première bouchée vous allez être conquis, la pomme est l'atout de la recette, tout comme le choix de la noix de pécan.

En dessert avec un bon café, le dimanche après-midi pour le goûter après une balade

Un bon Thanksgiving à tous nos amis d'Amérique du Nord.