

Tarte aux noix de pécan



www.audalacuisine.com

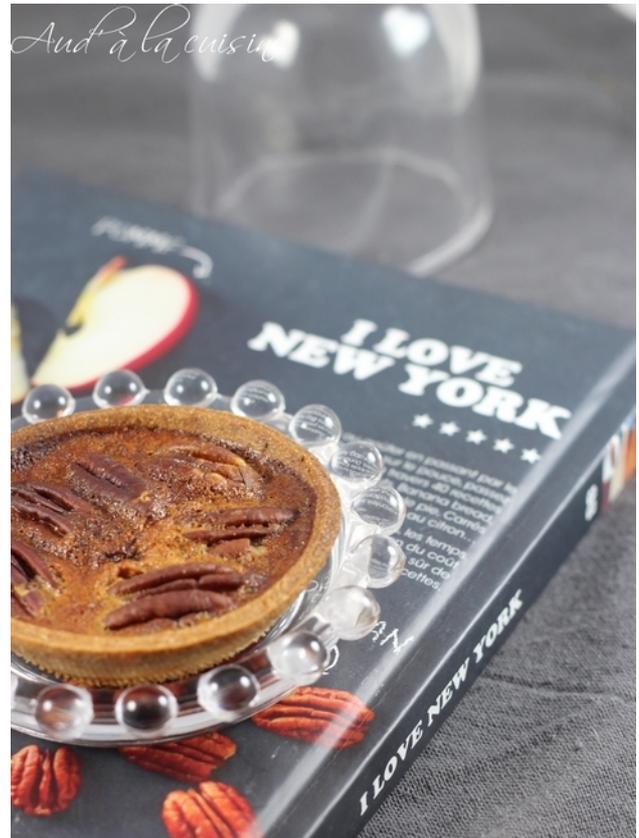
- ✓ **Préparation** : 30 minutes
- ✓ **Cuisson** : environ 50 minutes
- ✓ **Ingrédients pour 8 personnes**

Pour la pâte sablée :

- 80 g de sucre glace
- 100 g de beurre mou
- 225 g de farine
- 1 œuf

Pour la garniture :

- 24 cl de miel
- 60 g de beurre
- 3 œufs
- 100 g de sucre roux
- 6 cl de crème fraîche
- 200 g de noix de pécan
- ¼ cuillère à café de sel
- crème fouettée



✓ **Préparation :**

Dans un saladier, fouettez le sucre glace avec le beurre jusqu'à obtenir un mélange crémeux.

Étalez la farine sur un plan de travail, creusez un puits puis ajoutez le mélange beurre-sucre. Malaxez du bout des doigts. Ajoutez l'œuf légèrement battu puis continuez à mélanger jusqu'à obtenir une belle boule de pâte homogène. Placez 1 h au frais.

Préchauffez le four à 180°C. Étalez la pâte finement au rouleau puis déposez le disque de pâte dans le moule à tarte. Piquez le fond avec une fourchette et replacez au frais.

Faites fondre le beurre avec le miel à feu doux dans une casserole. Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre roux, le sel et la crème. Ajoutez le mélange de beurre fondu et miel.

Répartissez les noix de pécan coupées en deux sur l'ensemble du fond de tarte puis versez la préparation par-dessus.

Enfournuez 50 min à 1 h. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau, elle doit ressortir sèche. Laissez bien refroidir puis servez avec de la crème fouettée.

www.audalacuisine.com