

TARTE AUX NOIX DE PÉCAN ET AU MIEL :

tarte



Ingrédients :

- Pour la pâte :
 - 250 g de farine
 - 125 g de beurre froid coupé en petits morceaux
 - 1 cuillère à soupe de sucre
 - 1 pincée de sel
 - 50 ml d'eau froide

Pour la garniture :

- 200 g de noix de pécan
- 150 g de miel
- 150 g de sucre roux
- 3 œufs
- 100 g de beurre fondu
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 pincée de vanille en poudre (facultatif)
- 1 pincée de sel

TARTE AUX NOIX DE PÉCAN ET AU MIEL :

tarte



Préparation :

1. Préparer la pâte :

- Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre et le sel.
- Ajouter le beurre froid et travailler la pâte du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sablonneuse.
- Ajouter l'eau froide petit à petit et pétrir jusqu'à ce que la pâte forme une boule.
- Envelopper la pâte dans un film plastique et la placer au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Préparer la garniture :

- Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter le miel, le sucre roux, et le sel, puis mélanger jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
- Retirer du feu et ajouter les œufs un à un, (température!) en battant bien entre chaque ajout. Ajouter ensuite la farine et la vanille (si utilisée).
- Incorporer les noix de pécan concassées dans ce mélange.

TARTE AUX NOIX DE PÉCAN ET AU MIEL :

tarte



Assembler la tarte :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Sortir la pâte du réfrigérateur et l'étaler sur un plan de travail fariné pour en garnir un moule à tarte de 22-24 cm de diamètre.
- Piquer le fond de la pâte avec une fourchette, placez au frigo pendant 15 mn et précuire la pâte pendant 10 minutes.
- Remélanger la garniture et verser la garniture aux noix de pécan sur la pâte précuite.

Cuisson :

- Enfourner pour 35 à 40 minutes, jusqu'à ce que la garniture soit bien dorée et légèrement prise au centre.
- Laisser refroidir avant de démouler et de servir.

Astuce : Vous pouvez ajouter un peu de crème fraîche ou de glace à la vanille pour accompagner cette tarte pour plus de gourmandise !