

PECAN PIE



Par

Luana Belmondo

Dans

**Ep 55 - Luana et la cuisine
américaine avec Miss
Maggie**


INGRÉDIENTS :


- 250 g de farine
- 125 g de beurre salé à température ambiante
- 75 g de beurre doux
- 3 œufs
- 1 jaune d'œuf
- 5 cl d'eau
- 200 g de noix de pécan
- 250 g de sirop de glucose
- 150 g de sucre en poudre
- 50 g de sucre roux
- 2 c. à soupe de Bourbon


RECETTE :

1. **Préparez la pâte** : dans le bol d'un robot culinaire, mélangez la farine, le beurre salé coupé en morceaux, le jaune d'œuf et l'eau à vitesse lente dans un premier temps.
2. Façonnez la pâte en boule, aplatissez-la légèrement, enveloppez-la de film alimentaire et placez-la au moins 30 min au réfrigérateur .
3. Préchauffez le four à 180°C (th. 6°).
4. Dans une casserole, faites fondre le beurre doux.
5. Dans un saladier, fouettez les œufs avec les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis ajoutez le sirop de glucose, le Bourbon, l'extrait de vanille et le beurre fondu. Mélangez bien le tout. Réservez.
6. Concassez 100 g de noix de pécan puis ajoutez-les à la préparation.
7. Étalez la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé légèrement farinées. Foncez le moule à tarte, piquez le fond et le bord de la pâte à l'aide d'une fourchette puis versez l'appareil dessus. Décorez avec le reste des cerneaux de noix de pécan.
8. Enfournez la tarte et placez une feuille de papier aluminium comme une tente par dessus (cela évitera aux noix de pécan et à la pâte de brûler).
9. Après 30 min de cuisson, retirez la feuille d'aluminium et poursuivez la cuisson 20 à 25 min.
10. Sortez la tarte du four (le centre doit encore un peu vaciller) et laissez-la refroidir quelques minutes avant de déguster.

PRÉPARATION :

 20 minutes

 70 minutes

 6 personnes

 Facile

