

Tarte aux noix de Pécan (pour 1 tarte de 25 cms de diamètre environ)



- 3 œufs entiers
- 50 g de miel
- 40 g de sirop d'érable
- 1 cc de vanille liquide
- 30 g de beurre fondu
- 200 g de noix de pécan

Préparation

1. Réservez une vingtaine de noix pour le décor
2. Mixez le reste.
3. Faire ramollir le beurre, y ajouter, le miel, le sirop d'érable, la vanille, les œufs et enfin les noix mixées
4. Versez sur la pâte sablée et décorez avec les noix réservées
5. Foncez les bords de la pâte
6. Cuire dans un four préchauffé à 180° contrôler la cuisson
7. Dégustez de préférence tiède