

Carte aux noix de pécan

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

Quantité : 8 personnes

Ingédients

Pour la pâte :

- 250 g de farine
- 50 g de sucre
- 5 cl d'eau
- 80 g de margarine

Pour la garniture :

- 50 g de fécule de maïs
- 100 g de cassonade
- 5 cl de lait (végétal!)
- 50 g de margarine (végétale!)
- 200 g de noix de pécan
- 10 cl de sirop d'érable
- 1 cl de vanille liquide

Préparation

Mélanger la farine et le sucre.

Ajouter l'eau et la margarine coupée en dès.

Former une boule.

Recouvrir d'un film alimentaire et laisser reposer au frais.

Préchauffer le four à 180°C.

Hacher grossièrement les noix de pécan (sauf 20 pour la déco).

Faire fondre la margarine.

Mixer la fécule de maïs et le lait.

Ajouter la cassonade.

Ajouter le sirop d'érable.

Ajouter la vanille liquide.

Ajouter la margarine fondue.

Étaler la pâte et la piquer avec une fourchette.

Répartir le mélange.

Disposer les noix de pécan.

Faire cuire pendant 30 min.

Catégorie : Tartes

Samedi 6 octobre 2018

