

TARTE AUX NOIX & NOIX DE PECAN



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- Pâte Brisée maison (*recette sur le blog*) ou industrielle
- 3 œufs
- Sucre blanc 100g
- Sucre roux ou cassonade 50g
- Beurre doux ou 1/2 mel 30g
- Maïzena 1 càs
- Noix décortiquées 100g
- Noix de Pécan 100g

Astuces :

- Varier les fruits oléagineux : amandes, noisettes, pistaches...

Pour les gourmands...

- Réaliser cette recette avec une pâte sablée (*recette sur le blog*) ou feuilletée.
- Servir cette tarte avec une boule de glace vanille.

Préparation : 10 minutes | Cuisson : 40-45 environ
Pour une tarte de 8 personnes

1. Préchauffer le four à **180°C**.
2. Au bain-marie ou au micro-ondes : faire **fondre** le beurre.
3. Dans un **saladier** : **fouetter** les œufs, le beurre fondu, le sucre blanc, le sucre roux ou la cassonade et le miel.
4. **Ajouter** la maïzena tamisée et mélanger de nouveau.
5. Dans un **plat à tarte** : déposer la pâte Brisée, rabattre les bords et piquer le fond de tarte à l'aide d'une fourchette.
6. Sur toute la surface de la tarte : **déposer** les noix et noix de pécan telles quelles.
7. **Verser** la préparation sur les noix de Pécan.
8. Enfourner environ **40 à 45 minutes** (le temps de cuisson peut varier selon les fours). Laisser **reposer** un peu la tarte avant de la déguster tiède (avec une boule de glace vanille pour les gourmands).



@Recettes100faim.fr