

Tarte aux noix de pécan

Installez-vous sur le porche du Plaza Gardens Restaurant, asseyez-vous sur un rocking-chair et écoutez l'air de ragtime. Ces journées paisibles ne seraient pas complètes sans une part de tarte aux noix de pécan.

 POUR
6 PERSONNES

 PRÉPARATION
30 MIN

 CUISSON
25 À 30 MIN

 REPOS
1 H 10

Ingrédients

Pour la pâte sucrée

- ✦ 166 g de farine de blé T45
- ✦ 66 g de sucre glace
- ✦ 20 g d'amandes en poudre
- ✦ 83 g de beurre doux à température ambiante
- ✦ 1 petit œuf

Pour l'appareil aux noix de pécan

- ✦ 50 g de sucre en poudre blanc
- ✦ 50 g de sucre vergeoise (ou cassonade)
- ✦ 75 g de sirop de glucose
- ✦ 30 g de beurre doux
- ✦ 2 petits œufs
- ✦ 130 g de noix de pécan hachées
- ✦ 15 g de nappage abricot (facultatif)

Matériel

- ✦ Moule à tarte de 20 cm de diamètre
- ✦ Balance de précision
- ✦ Rouleau à pâtisserie

Pour la pâte sucrée

1. Dans un cul-de-poule (ou un saladier), versez la farine, le sucre, la poudre d'amandes et le beurre coupé en morceaux. Sablez avec les mains jusqu'à l'obtention d'une poudre à l'aspect de semoule. Ajoutez l'œuf et mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
2. Farinez légèrement le plan de travail, disposez la pâte dessus et mélangez intimement en pressant et en fragmentant avec la paume de la main pour optimiser la qualité du mélange. Faites une boule pas trop épaisse, filmez-la et laissez reposer 1 h au réfrigérateur.
3. Une fois l'heure écoulée, étalez la pâte au rouleau pour obtenir un disque de 5 mm d'épaisseur. Disposez-le dans le moule à tarte et coupez les bords qui dépassent. Placez à nouveau au froid une dizaine de minutes. Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6). Enfournerez le fond de tarte pour 10 min.

Pour l'appareil aux noix de pécan

4. Dans une casserole, versez 30 ml d'eau et ajoutez les sucres, le glucose et le beurre coupé en morceaux. Mélangez et portez à ébullition sur feu moyen. Retirez du feu à ébullition et ajoutez les œufs en mélangeant bien. Vous obtenez votre appareil.
5. Disposez les noix de pécan hachées dans le fond de tarte précuit et versez l'appareil à ras bord de la tarte. Enfournerez pour 15 à 20 min, à 160 °C.
6. Retirez du four et laissez refroidir avant de napper d'abricot et ainsi apporter une touche de brillance.

LES RECOMMANDATIONS DU CHEF

- ✦ Vous pouvez déguster la part de tarte tiède sans nappage et avec une boule de glace à la vanille !
- ✦ Vous pouvez remplacer le sirop de glucose par du miel et troquer les noix de pécan contre tous types de fruits secs, ou faire des mélanges.
- ✦ Pour gagner du temps, il est possible d'utiliser une pâte sablée du commerce.

