



Pecan pie américaine



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

Pour la pâte :

90 grammes de beurre, non salé (à température ambiante + un peu plus pour graisser)
1 jaunes d'œuf
1 1/2 cuillères à soupe de lait entier
25 grammes de sucre fin
pincée sel
175 grammes de farine

Pour la garniture :

250 grammes de noix de pécan
30 grammes de beurre, non salé
3 œufs
130 grammes de sirop d'érable
60 grammes de sucre fin
1 cuillerée à thé d'extrait de vanille

Méthode de préparation

- 1.** Fouettez le beurre jusqu'à ce qu'il soit bien souple. Tout en continuant à fouetter, ajoutez le jaune d'œuf, le lait, le sucre et le sel. Incorporez ensuite brièvement la farine et pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Formez une boule, enveloppez-la de film alimentaire et laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur.



- 2.** Réservez environ 40 noix de pécan entières pour la décoration. Concassez grossièrement le reste. Faites fondre le beurre et laissez-le refroidir. Battez les œufs dans un saladier. Ajoutez le sirop d'érable, le beurre fondu, le sucre fin et l'extrait de vanille. Fouettez jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.
- 3.** Préchauffez le four à 180 °C. Après le temps de repos, pétrissez la pâte quelques fois à la main pour l'assouplir. Farinez le plan de travail et abaissez la pâte sur une épaisseur de 3 à 4 mm. Beurrez un moule à tarte bas d'environ 22 cm de diamètre et foncez-le avec la pâte. Coupez l'excédent en laissant dépasser un petit bord de pâte. Repliez ce bord sous la pâte pour obtenir un pourtour légèrement plus épais. Pincez le bord de la tarte tous les centimètres pour former un joli motif ondulé.
- 4.** Répartissez les noix de pécan concassées sur le fond de tarte. Versez la garniture par-dessus et décorez avec les noix de pécan entières.
- 5.** Enfournez la pecan pie pendant environ 35 minutes. Laissez-la tiédir avant de servir.