

MONTRÉAL

TARTE AUX NOIX DE PÉCAN

Ingredients (pour 4 personnes)

- 1 rouleau de pâte brisée
- 100 ml de sirop d'érable
- 50 g de sucre
- 2 c. à s. de fécule
- 50-75 ml d'eau
- 150-200 g de noix de pécan

Preparation:

Étaler la pâte au rouleau et la placer dans un moule. La piquer avec une fourchette. Disposer des haricots secs et cuire «à blanc» (au four à 170°C - th 5-6) pendant 15 min.

Chauffer dans une casserole le sirop d'érable, le sucre, la fécule et l'eau. Remuer sans cesse avec un fouet et laisser épaissir.

Enlever les haricots secs et verser le coulis sur le fond de tarte puis disposer les noix. Saupoudrer de quelques cuillères de sucre vanillé ou de cassonade.

Remettre au four 15 min. à 180°C (th 6). Servir la tarte encore tiède, avec une boule de glace vanille.

