

TARTE AUX NOIX DE PECAN ET AMANDES

- 225g de farine
- 1/2 cuillère à café de sel,
- 12 cl d'huile végétale,
- 6 cl de lait,
- 150 g de sirop d'érable,
- 100 g de beurre,
- 200 g de sucre roux,
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille,
- 375 g de noix de pécan et d'amandes,
- 3 œufs.

Former un puits avec la farine.

Mélanger l'huile, le lait et le sel.

Le placer dans le puits.

Amener la farine vers l'intérieur et laisser absorber.

Rassembler avec la corne puis redécouper.

Ecraser une fois à la corne puis rassembler la pâte.

Filmer et placer au frigo 15 minutes.

Cuire à feu doux le sirop d'érable, le beurre et le sucre brun.

Ajouter l'extrait de vanille.

Laisser refroidir.

Concasser les noix de Pécan et les amandes.

Abaisser la pâte et foncer un moule à tarte.

Verser les noix de Pécan et les amandes.

Battre les œufs et les mélanger au sirop d'érable, bien fouetter.

Verser sur les noix de pécan.

Cuire 40 mn à 180° C.