

# Pecan pie (tarte aux pacanes)

Catégorie : Tartes

## Ingrédients

- 70g de beurre
- 200g de farine
- 10g de sucre
- 1 pincée de sel
- 50g d'huile de coco désodorisée
- 45g d'eau froide
- 1 oeuf
- 1 cuillère à café de lait ou de crème
- 2 œufs
- 135g de sirop d'érable ou sirop de maïs
- 45g de sucre
- 25g de sucre noir
- 45g de beurre fondu
- 2 cuillères à café d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 pincée de clou de girofle moulu
- 240g de noix de pecans

## Préparation

1. Ajoutez le beurre froid coupé en dés, et l'huile de coco.
2. Ajoutez ensuite l'eau froide progressivement, puis formez une boule et placez-la minimum 2 à 3 heures au réfrigérateur (au mieux une nuit).
3. Ensuite, étalez la pâte et foncez votre cercle.
4. Placez la pâte au minimum 45 minutes au réfrigérateur ou au congélateur.
5. Juste avant le montage et la cuisson, étalez le mélange œuf battu/crème au pinceau sur tout le fond de tarte.
6. Hachez grossièrement les noix de pécan, en en gardant quelques-unes entières pour la finition (ou pas, vous pouvez aussi tout hacher, votre tarte aura un aspect plus rustique).
7. Versez les noix de pécan hachées dans le fond de tarte, recouvrez avec les noix de pécan entières puis versez la garniture par-dessus.
8. Enfournez dans le four préchauffé à 175°C pendant 50 à 60 minutes (si la garniture n'est pas encore cuite et que les noix de pécan sont déjà bien dorées, vous pouvez recouvrir la tarte d'une feuille d'aluminium le temps de finir la cuisson).
9. Laissez refroidir totalement, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)