



Pecan pie

La légende raconte que ce seraient les français qui ont inventé le pecan pie peu après avoir colonisé la Louisiane. Cette délicieuse tarte aux subtils arômes de vanille est très populaire aux Etats-Unis notamment pour les festivités de Thanksgiving et de Noël.

Ingrédients

- 1 rouleau de pâte brisée
- 4 œufs
- 1 tasse américaine de sucre brun
- 1 tasse américaine de sirop de maïs
- 65 ml de beurre fondu
- 1 cuiller à soupe de farine
- 1 cuiller à thé de vanille
- 1 pincée de sel
- 2 tasses américaines de noix de pecan

Préparation

1. Battre les œufs. Ajouter le sirop de maïs, le sucre, la farine, le sel et la vanille. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
2. Ajouter le beurre, puis les noix de pecan.
3. Verser dans le moule à tarte où l'on aura préalablement placé la pâte brisée.
4. Préchauffer le four à 180°C. Enfourner pendant 50 minutes environ (le centre doit être cuit).
5. Réfrigérer et servir frais.

Bon appétit!