Tarte aux noix de pécan

Les ingrédients

- 1 pâte sablée HERTA®
- 3 œufs
- 400 g de cerneaux de noix de pécan
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 1 cuillère à café de vanille en poudre
- 1 pincée de sel fin
- 80 g de cassonade
- 50 g de beurre fondu
- 180 g de sirop d'érable
- 25 g de farine

Préparation:

- Préchauffez votre four à 200°C en chaleur tournante.
- Déroulez la pâte à tarte dans votre moule à tarte en conservant la feuille de papier sulfurisé. Piquez-la et recouvrez-la d’une seconde feuille de papier sulfurisé et lestez-la avec du gros sel ou des légumes secs. Faites cuire dans le bas de votre four pendant 15 minutes.
- Dans un saladier, mélangez les œufs avec la cassonade, le sirop d’érable, la farine, le sel, le beurre fondu, la vanille, la cannelle et la moitié des noix de pécan concassée grossièrement.
- Versez sur le fond de tarte, répartissez les noix de pécan restantes sur le dessus et faites cuire environ 25 minutes.

Préparation: **45-60 min**

Type de plat: **Dessert**

Personnes: **12**