

La tarte Noix de Pécan



Personnes :

6-8



Préparation :

1h30



Repos :

Congélation : -
Réfrigération : 8h



Cuisson :

Température : 170°C
Temps : 25-30 min.

Matériel spécifique

☒ Cercle à tarte (Ø20-22 cm)

Liste des préparations

- ✓ Pâte sucrée
- ✓ Mixture « pecan pie »
- ✓ Crème de noix de pécan



Les étapes

J - 1

- 🔗 **Réalisation de la pâte sucrée** Page **3**
Réserver 2h minimum au réfrigérateur
- 🔗 **Fonçage de la pâte** Page **4**
Réserver 8h minimum au réfrigérateur
- 🔗 **Réalisation de la mixture « Pecan pie »** Page **5**
Réserver minimum 6h au réfrigérateur

Jour J

- 🔗 **Réalisation de la crème de noix de pécan** Page **5**
- 🔗 **Cuisson (1) de la pâte avec la crème pécan** Page **5**
Cuisson 15-20 min à 160-170°C (chaleur tournante)
- 🔗 **Dépose des noix de pécan**
- 🔗 **Cuisson (2) avec la mixture « Pecan Pie »** Page **6**
Cuisson 10-15 min. à 180°C
- 🔗 **Nappage neutre + décoration sucre glace** Page **6**

La pâte sucrée

La quantité réalisée est prévue pour 2 tartes de 20 à 22 cm de diamètre (vous pouvez congeler la partie non utilisée).

Ingédients

- ☑ 150 g de beurre
- ☑ 95 g de sucre glace
- ☑ 1 g de fleur de sel
- ☑ 1 pincée de vanille en poudre
- ☑ 30 g de poudre d'amande
- ☑ 60 g d'œuf entier (x1 gros)
- ☑ 250 g de farine T55

- Sortir le beurre du réfrigérateur au moins 2h avant de commencer la recette et le couper en dés (150 g).
- Travailler le beurre en pommade à l'aide du robot pâtissier muni de la feuille.
- Ajouter 95 g de sucre glace tamisé et mélanger en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à obtenir un appareil crémeux et homogène.
- Ajouter 30 g de poudre d'amandes (ou noisettes), une pincée de fleur de sel et un peu de poudre de vanille. Continuer de mélanger sur vitesse moyenne.
- Ajouter au mélange 60 g d'œufs entiers battus (environ 2).
- Finir de mélanger à l'aide d'une maryse ou spatule souple.
- Ajouter enfin 250 g de farine T55 (voire T65) tamisée.
- Mélanger à l'aide du robot sans trop insister pour ne pas trop travailler la pâte. Il faut tout de même que le mélange soit homogène.
- Former une boule avec la pâte à l'aide de vos mains et la diviser en 2 parts égales pour former 2 pâtons.
- Reformez une boule pour chaque pâton et filmez-les au contact.
- Aplatissez-les un peu pour faciliter l'abaisse plus tard.
- Réservez-les au réfrigérateur pendant 6 à 8h avant utilisation.



Le fonçage

A réaliser de préférence la veille au soir pour respecter les temps de repos.

- Sortir le pâton du réfrigérateur 30 minutes avant de l'abaisser.
- Fariner le plan de travail et le pâton.
- Abaisser le pâton en appuyant assez fermement (il ne s'agit pas de l'écraser non plus, sinon il va se déchirer).
- S'assurer de temps en temps que la pâte ne colle pas au plan de travail.
- Utiliser des règles de 2-3 mm pour obtenir un résultat parfait.
- Découper le fond de tarte à l'aide du cercle que vous allez utiliser.
- Reforme un pâton avec les chutes et transférer votre disque sur un papier sulfurisé par exemple (attention de ne pas déformer le disque).
- Réserver le disque au réfrigérateur.
- Avec le reste de pâte, réaliser des bandes de plus de 2cm de large (le plus long possible).
- Placer les bandes au réfrigérateur.
- Beurrer le cercle à tarte (optez de préférence pour un cercle perforé).
- Préparer une plaque perforée et un tapis silicone micro-perforé.
- Faire adhérer les bandes au cercle (le beurre facilite le collage).
- S'assurer que le bas de la bande est bien en contact avec le tapis de cuisson et que quelques mm dépassent du cercle.
- Souder les bandes entre elles avec de l'eau et votre doigt.
- Une fois les bandes posées, écarter légèrement la partie qui dépasse du cercle vers l'extérieur afin de faciliter l'ajout du disque par la suite.
- A ce stade, remettre au réfrigérateur quelques minutes afin que les bandes de pâte durcissent un peu.
- Humecter le bas de la bande ainsi que le tour du disque.
- Insérer le disque dans le cercle afin que les 2 parties humides entrent en contact. Centrer-bien le disque et s'assurer de le descendre au maximum en formant un angle le plus droit possible.
- Ecraser le disque contre la bande et à l'aide d'un doigt mouillé, essayer d'éliminer au mieux la surépaisseur. Avec un peu d'entraînement, on ne voit plus de différence.
- Placez le fond de tarte au réfrigérateur, idéalement une nuit. La pâte doit croûter !



Ingredients

- ☑ 50 g d'œufs entiers
- ☑ 55 g de sucre en poudre
- ☑ 70 g de sirop d'érable
- ☑ 25 g de beurre fondu
- ☑ Càc d'extrait de vanille

La mixture Pecan Pie

- Faire fondre 25 g de beurre au micro-onde.
- Verser 50 g d'œuf entier (x1 moyen) dans un récipient étroit.
- Ajouter une cuillère à café d'extrait de vanille.
- Verser 70 g de sirop d'érable.
- Enfin ajouter 55 g de sucre en poudre et commencer à mixer au Bamix.
- Lorsque l'appareil commence à être homogène, verser lentement le beurre fondu.
- Mixer jusqu'à obtenir un appareil homogène.
- Filmer au contact et réserver au réfrigérateur 1 nuit.



Ingredients

Au choix ...

VERSION 1 :

- ☑ 35 g de poudre de noix de pécan
- ☑ 35 g de sucre glace
- ☑ 35 g de beurre pommade
- ☑ 35 g d'œuf entier (x1)
- ☑ 10 g de rhum ambré

VERSION 2 :

- ☑ 35 g de poudre de noix de pécan
- ☑ 35 g de sucre glace
- ☑ 35 g de beurre pommade
- ☑ 30 g d'œuf entier (x1)
- ☑ 4 g de fécule de maïs
- ☑ 5 g de rhum ambré

La crème de noix de pécan

- Dans la cuve du robot pâtissier, verser :
 - 35 g de beurre mou (pommade),
 - 35 g de sucre glace
 - et 35 g de poudre de noix de pécan.
- Mélanger à l'aide de la feuille sur vitesse moyenne jusqu'à obtenir une pâte homogène. Sur la fin, s'aider d'une maryse, c'est plus simple et rapide.
- Lorsque le mélange devient crémeux et homogène, ajouter 35 g d'œuf entier battu.
- Mélanger à la maryse en évitant d'incorporer trop d'air dans la crème !
- Ajouter un bouchon de rhum ambré, ou bien d'extrait de vanille.
- Mélanger rapidement car plus vous allez battre la crème et plus elle risque de gonfler à la cuisson.
- Verser la crème sur le fond de tarte (sorti du réfrigérateur) et l'étaler uniformément sur toute la surface. Comme elle est assez liquide, il suffit de pencher le fond de tarte.
- Enfourner à 160°C pendant 20-25 minutes (en chaleur tournante). La cuisson de la crème doit être légèrement blonde.
- Laisser tiédir à température ambiante avant de passer à la suite.



Ingredients

Pour la dorure :

- ☒ 1 jaune d'œuf
- ☒ 4 g de crème liquide (35% MG)

Pour le nappage :

- ☒ Nappage neutre et gelé de fruits

Garniture :

- ☒ 100 g de noix de pécan

Le montage

- o Enlever le cercle métallique (normalement sans difficulté car le fond de tarte doit être légèrement décollé du cercle si la cuisson est correcte)
- o A l'aide d'un tamis ou d'un microplane, lisser les bords.
- o Ensuite à l'aide d'un mélange d'1 jaune d'œuf et de 4 g de crème liquide, badigeonner les bords de la tarte. Cela permettra de donner une belle coloration au fond de tarte. Eviter les coulures !
- o Répartir les noix de pécan de façon esthétique sur la crème noix de pécan cuite.
- o Verser très délicatement la préparation « pecan pie mix » à l'aide d'une poche à douille (ou bol avec bec verseur). Attention de ne pas trop en mettre !
- o Cuire 10-15 min. à 180°C.
Le temps idéal doit se faire au visuel et selon vos propres goûts.
- o Badigeonner d'un nappage neutre (ou comme moi d'une gelée de fruits type pommes) et réserver au réfrigérateur, le temps que la gelée ou le nappage gélifie.
- o Enfin juste avant de servir, saupoudrer de sucre glace (ou sucre neige) tout le tour de la tarte. S'aider d'un petit disque en carton pour délimiter proprement le tour de la tarte.

