

## PECAN PIE

### *Pâte sablée pour un cercle de 22 cm*

250 g farine  
140 g beurre  
100 g sucre  
1 jaune d'œuf

### *Garniture Pécan*

250 g cerneaux de noix de pécan  
4 œufs  
50 g de beurre  
100 g sirop d'érable  
75 g de miel  
80 g sucre cassonade  
10 g maïzena  
1 cuillère à café d'extrait de vanille

### *Chantilly au sirop d'érable*

200 g crème fraîche 35%  
50 g mascarpone  
25 g sirop d'érable



### *Réaliser la pâte sablée*

Sabler à la main la farine, le sucre et le beurre  
Ajouter le jaune d'œuf et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène  
Former une boule, l'étaler entre 2 feuilles de papier sulfurisé et foncer le cercle graissé  
Réserver au froid

### *Appareil Pécan Pie*

Prélever 10 cerneaux de noix pour le décor  
Concasser le restant des noix de pécan  
Mélanger les œufs, les noix concassées, le sirop d'érable, le miel, la cassonade, la maïzena et l'extrait de vanille  
Couler la masse dans le fond de la tarte  
Décorer à l'aide des noix de pécan  
Enfourner 30 mn à 180°

### *Chantilly au sirop d'érable*

Mélanger tous les ingrédients et monter au fouet

### *Finition*

Dresser la chantilly dans un bol surmonté de quelques noix de pécan caramélisées  
Saupoudrer le contour au sucre glace et déguster tiède avec une cuillère de chantilly