

Tarte à la noix de pécan et aux brisures de Daim



10
PERS



20
MIN



1
HR



1
HR





Tarte à la noix de pécan et aux brisures de Daim

Ingrédients

- 2 rouleaux de pâte sablée
- 6 œufs
- 40 cl de sirop d'érable
- 40 cl de crème liquide entière
- 200 g de brisures de **Daim**
- 100 g de beurre doux
- 60 g de **Philadelphia**
- 2 c.à.c de cannelle en poudre

Préparation

- **Préchauffer** le four à 180°.
- **Cuire** les pâtes sablées à blanc dans des moules à tarte ou dans des cercles.
- **Faire** fondre le beurre.
- **Fouetter** les oeufs avec le sirop d'érable.
- **Ajouter** les brisures de Daim et le beurre fondu. Bien mélanger.
- **Verser** la préparation sur les fonds de tarte refroidis.
- **Couvrir** le dessus de noix de pécan en forme de rosace, les noix vont flotter sur le dessus.
- **Monter** la température à 200° et enfourner pendant 50 minutes.
- **Débarasser** sur une grille et laisser refroidir.
- **Monter** la crème froide avec le Philadelphia et la cannelle.
- **Mettre** en poche munie d'une douille cannellée. Réserver au frais.

Pour le dressage

- Lorsque les tartes sont parfaitement refroidies, **décorer** de rosaces de crème montée à la cannelle.



Astuce du chef

Les brisures de Daim tiennent très bien à la cuisson et procurent un petit goût caramel à la tarte.