

LA RECETTE *du* LUNDI



pecan pie version comptoir

dessert



INGRÉDIENTS

Pour la pâte sablée

- 300 g de farine
- 150 g de beurre froid coupé en dés
- 75 g de sucre de canne blond Comptoir des Arômes
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

Pour la garniture

- 230 g de noix de pécan - Comptoir des Arômes
- 100 g de sucre muscovado - Comptoir des Arômes
- 50 g de beurre fondu
- 3 œufs
- 80 ml de thé Pecan Pie infusé - Comptoir des Arômes
- (2 c. à c. de thé pour 100 ml d'eau à 90 °C, infusé 5 min)
- 2 à 3 c. à s. de farine tamisée (selon la texture souhaitée)
- 1 c. à c. bombée d'extrait de vanille - Comptoir des Arômes
- 1 c. à c. rase d'épices grillées - Comptoir des Arômes
- 1 pincée de fleur de sel
- (Facultatif) : 30 ml de crème liquide entière pour un résultat plus moelleux



Pour 6/8 personnes



PRÉPARATION :



- **Infuser le thé**

Fais infuser 2 c. à c. de thé Pecan Pie dans 100 ml d'eau chaude à 90 °C pendant 5 minutes.

Filtre, laisse tiédir et prélève 80 ml d'infusion concentrée.

- **Préparer la pâte sablée**

Mélange la farine, le sucre et le sel.

Ajoute le beurre et sable du bout des doigts. Incorpore l'œuf, forme une boule, filme et laisse reposer 30 minutes au réfrigérateur.

Étale ensuite la pâte, fonce un moule de 30 cm, pique le fond et réserve au frais.

- **Préparer la garniture**

Fouette les œufs avec le sucre muscovado.

Ajoute le beurre fondu, la vanille, les épices grillées, la fleur de sel et le thé infusé.

Incorpore la farine tamisée pour obtenir une texture crémeuse.

Ajoute la moitié des noix de pécan grossièrement concassées.

- **Assembler la tarte**

Verse la préparation dans le fond de tarte, dispose joliment le reste des noix en rosace.

- **Cuire la Pecan Pie**

Fais cuire à 180 °C (chaleur tournante) pendant 40 à 45 minutes.

La surface doit être dorée et la garniture légèrement tremblotante au centre.

Laisse tiédir avant dégustation pour révéler toutes les saveurs du thé et des épices.



Astuce gourmande du Comptoir

- Ajoute une cuillère à café de thé Pecan Pie mixé finement directement dans la pâte sablée avant cuisson : il apportera une note biscuitée et une belle couleur dorée.
- Servez tiède avec une boule de glace vanille ou un filet de miel de fleurs du Comptoir pour sublimer la gourmandise.

