**Tarte noix de pécan et sauce chocolat**



**Temps de préparation :** 30 mn - **Temps de cuisson :** 25 mn

**Difficulté :**Très facile - pâte sablée

Pour 6 personnes

**Ingrédients pour Tarte noix de pécan et sauce chocolat**

**Pour la pâte sablée :**
125 g de beurre tendre allégé (type beurre tendre léger 41 % Elle & Vire),

* 250 g de farine,
* 40 g de sucre en poudre,
* 2 jaunes d'oeuf,
* 50 g de noix de pécan concassées,
* 5 cl d'eau,
* 1 cuillère à café de sel.

**Pour la garniture :**

* 33 cl de sauce chocolat (type sauce chocolat Elle & Vire),
* 15 g de beurre tendre (type beurre tendre léger 41 % Elle & Vire),
* 2 oeufs,
* 40 g de sucre en poudre,
* 50 g de noix de pécan concassées

**Préparation pour Tarte noix de pécan et sauce chocolat**

**La pâte sablée :**
Faire bien ramollir le beurre.
Placer la farine dans un récipient, former un peitpuit. Ajouter le beurre très ramolli, le sucre, les noix de pécan, le sel et les jaunes d'oeuf.
Malaxer la pâte du bout des doigts et former une boule. Ajouter ensuite un peu d'eau et malaxer à nouveau pendant 3 minutes.
Placer la boule de pâte 10 minutes au frigo.
**La garniture :**
Dans un récipient, battre les deux oeufs avec 20 g de sucre. Verser l'intégralité de la sauce chocolat et bien mélanger.
Placer dans une poêle 20 g de sucre, les noix de pécan et le beurre. Faire chauffer sans cesse de mélanger. Dès que les noix caramélisent, ôter la poêle du feu.
Préchauffer le faour à 180 °C (th 6).
Pétrir la pâte sablée et former un cercle. Disposer la pâte dans un moule à tarte (ou dans plusieurs moules), la piquer et la faire cuire à blanc 10 minutes.
Laisser refroidir.
Répartir ensuite la sauce chocolat sur la pâte à tarte en dispersant sur le dessus les noix de pécan caramélisées.
Faire cuire 25 minutes dans le four.

**Nos suggestions pour Tarte noix de pécan et sauce chocolat**

Des poires peuvent être utilisées en décoration pour apporter de la couleur