

Tarte aux noix de pécan

1 pâte feuilletée
200 g noix de pécan
5 jaunes d'oeufs
90 g de beurre
125 g de miel
125g de sucre vergeoise
1.5 cuil. à café de vanille liquide

faire précuire la pâte à sec pendant 10 minutes à 180°
travailler ensemble le beurre fondu, le sucre, le miel, la vanille
incorporer ensuite les jaunes un par un en battant bien
verser cette préparation sur la pâte précuite
couvrir avec les noix entières
faire cuire 20 minutes à 180°