

Tarte aux noix de pecans

3 œufs

240 ml sirop d'érable

55 g sucre en poudre

2 c. à soupe de farine

1/4 c. à café du sel

1 c. à café d'extrait de vanille

300 g noix de pecan, légèrement cassés

1 pate brisé

Prechauffez votre four à 190°C

Battez les œufs dans un saladier et ajoutez tous les ingrédients sauf les noix de pecan. Mélangez bien avec une fourchette et ajoutez doucement les noix de pecan.

Versez le mélange des œufs dans votre pate brisé. Faites cuire la tarte pour 40-50 minutes ou jusqu'à il gel.