**ETAPE 1 : LA PATE BRISEE**

**INGREDIENTS**

* 180 g de farine
* 50 g de sucre roux (cassonade)
* 50 g de poudre d’amandes
* 50 g de beurre
* 1 œuf
* 1 pincée de sel
* 1 sachet de sucre vanillé

**Réalisation de la pâte brisée**

Matériel : saladier, couteau, 5 récipients.

1. Dans un saladier, mettre le sucre et la farine.
2. Couper le beurre en morceaux et le mettre dans le saladier.
3. Mélanger le tout avec **le bout des doigts.**
4. Ajouter la poudre d’amandes puis continuez à mélanger.
5. Ajouter l’œuf et mélangez.
6. Faites une boule rapidement.
7. La mettre au réfrigérateur.

**ETAPE 2 : LA GARNITURE**

**INGREDIENTS**

* 200 g de noix de pécan
* 50 g de beurre
* 2 œufs
* 100 g de cassonade
* 10 cl de crème fraîche

**Réalisation de la garniture**

Matériel : saladier, fouet, 5 récipients

1. Garder 10 noix pour la décoration.
2. Hachez les noix.
3. Dans un saladier, mélangez au fouet les œufs et le sucre.
4. Faire fondre le beurre au micro-onde.
5. Ajoutez la crème, le beurre fondu et les noix.

**CUISSON**

* **La pâte :**
* Dans le moule, placez du papier sulfurisé.
* Etalez la pâte sur votre plan de travail de manière à ce qu’elle prenne toute la place de votre moule. Placez la dans votre moule.
* Piquez le fond de tarte avec une fourchette.
* Placez une feuille de papier sulfurisé et des légumes secs.

***Faire cuire 15 minutes à 200°C***

* Verser la garniture sur la pâte brisée.

***Faire cuire le tout 40 minutes à 200°C.***