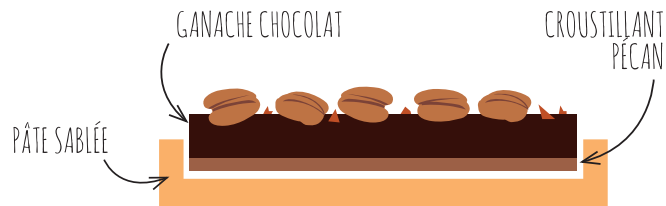




TARTE CROUSTILLANTE AUX NOIX DE PÉCAN



DANS CETTE RECETTE :

- 400 g croustillant pécan
- 500 L ganache chocolat



🕒 6 PERSONNES | Ø 26 cm | ⌚ 60 À 90 MIN

ÉTAPE 1

Préparer une pâte sablée, fonder le cercle à pâtisserie. Cuire le fond de tarte puis laisser refroidir.

ÉTAPE 2

Réchauffer légèrement le croustillant au bain-marie ou au micro-onde, puis l'étaler en fine couche sur la pâte.

ÉTAPE 3

Préparer une ganache au chocolat, puis la dresser à la poche à douille sur le croustillant.

ÉTAPE 4

Parsemer de noix de pécan entières ou concassées, selon la décoration souhaitée.



IL EST POSSIBLE DE FAIRE CARAMÉLISER LES NOIX AVANT DE LES AJOUTER SUR LA TARTE.

MONTAGE



UNIPÂTIS
MAISON
FRANCE

☎ 02 33 06 00 00

📠 02 33 55 47 82

✉ commercial@unipatis.fr

🌐 www.unipatis.fr