

## Tarte Pecanrambar



- 1 rouleau de pâte Brisée ou feuilletée
- 40 carambars
- 25cl de crème liquide
- 3 œufs
- 1 cuillerées à soupe de farine
- 150g de noix de pécan

Déballer les 40 carambars.

Disposer la pâte Brisée ou feuilletée dans un plat à tarte, piquer le fond avec une fourchette et la passer au four une trentaine de minutes pour la précuire

Faire fondre les 40 carambars patiemment déballés précédemment dans une casserole avec la crème liquide ... Vous sentez la merveilleuse odeur de caramel qui se dégage ?

Hors du feu, ajouter les œufs et la farine et bien mélanger. Verser la préparation sur le fond de la pâte et parsemer des noix de pécan. Enfourner environ 30 minutes à 180°C.

Laisser refroidir la tarte à température ambiante puis la mettre au réfrigérateur. Personnellement, je l'ai préférée légèrement tiède.

