

Carrés gourmands aux noix de pécan

✓ Ingrédients :

Pour la pâte

- 125g de beurre à température ambiante
- 70g de sucre roux
- 1/4 cc de sel
- 210g de farine

Pour la garniture

- 60g de beurre
- 40g de sucre roux
- 30 ml de miel
- 1 cs de sucre en poudre
- 1 cs de crème liquide entière
- 1 pincée de sel
- 1/2 cc d'extrait naturel de vanille
- 110g de noix de pécan



✓ Préparation :

Dans un saladier, mélanger le beurre ramolli et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit mousseux. Ajouter le sel. Incorporer la farine en trois fois en mélangeant bien après chaque ajout. **Former une boule de pâte.**

Étaler la pâte à la main dans un moule carré de 20x20 cm en une couche uniforme. La piquer avec une fourchette sur toute la surface. La placer **20 minutes au réfrigérateur**. Préchauffer le four à 190°C. Faire cuire 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Laisser refroidir complètement. Baisser le four à 170°C.

Mettre le beurre, le sucre roux, le miel, le sucre en poudre et la crème dans une casserole et porter à ébullition à feu vif, en remuant sans cesse pendant 1 minute environ. Ajouter le sel, les noix de pécan et l'extrait de vanille. Verser la **garniture** sur le fond de pâte refroidi.

Faire cuire 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que des **bulles** commencent à se former au centre. Laisser refroidir et placer le gâteau au réfrigérateur pendant 1h.

Passer la lame d'un couteau tout autour du moule puis démouler le gâteau en le retournant sur la grille. Le retourner de nouveau sur une planche à découper et le découper en carrés ou en rectangles.