

Recette de « la Tarte aux noix »

Pâte :

200g de farine

100g de beurre

1 jaune d'œuf

1 pincée de sel

4 cl d'eau environ

30g de sucre semoule

Garniture :

100g de cerneaux de noix

3 dl de crème fraîche

120g de sucre semoule

2 œufs entiers

1 sachet de sucre vanillé

Glaçage et décor :

150g de sucre glace

1 cuillerée à soupe de rhum

+eau pour obtenir la bonne consistance

10 cerneaux de noix

Faire la pâte brisée et la laisser reposer au frais. Foncer une tourtière d'environ 25 cm de diamètre.

Mixer les noix et mélanger tous les éléments de la garniture. Verser sur la pâte et cuire au four à ~180°C, 30 minutes.

Délayer le sucre glace avec le rhum, étaler sur la tarte encore tiède et répartir les cerneaux de noix. Laisser refroidir.

Régalez vous !

SYLVIE