



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 25mn

TARTE AUX NOIX

INGREDIENTS:

Pâte Sucrée

120 g de beurre
60 g de farine
6 œufs
350 g de noix
10 g de sel
50 g de miel
400 g de cassonade
3 cl de vanille liquide

METHODE :

La tarte aux noix est peu commune, mais sera assurément à la hauteur de vos espérances !

Commencez par réaliser un fond de tarte, en fonçant un moule ou un cercle à tarte avec de la pâte sucrée que vous étalez sur une épaisseur de 3 ou 4 mm environ.

Faites fondre le beurre sur un feu doux sans le laisser frémir. Cassez les œufs dans un récipient, ajoutez la cassonade et le sel, puis blanchissez l'ensemble à l'aide d'un fouet.

Continuez en incorporant la farine, le miel et la vanille, puis mélangez au fouet.

Pour terminer, ajoutez les cerneaux de noix ainsi que le beurre fondu, puis mélangez avec une cuillère en bois afin de ne pas trop briser les cerneaux de noix.

Préchauffez votre four à 210°C (Thermostat 7

Versez la préparation dans votre fond de tarte, et prenez soin de répartir les noix un peu partout.

Laissez cuire pendant 20 à 25 minutes. Surveillez la cuisson régulièrement (voir la rubrique

« Conseils » et Cuisson »).

Lorsque la tarte aux noix est cuite, démoulez-la alors qu'elle est encore un peu tiède, puis laissez-la refroidir complètement.

Servez la tarte telle quelle, car elle n'a rien besoin d'autre que son aspect naturel.

Et maintenant place aux amateurs de noix et de plaisirs sucrés !