Tarte aux noix

Pâte :

200 g de farine

100 g de beurre

30 g de cassonade

1 jaune d'œuf

1 pincée de sel

4 cl d'eau environ

Garniture :

150 g de cerneaux d noix

40 cl de crème légère (type Bridélice : 20cl liquide+20 cl semi-épaisse)

180 g de sucre semoule

3 œufs entiers

1 sachet de sucre vanillé

Glaçage et décor :

150 g de sucre glace

1 cuillère à soupe de rhum (ou + si on aime !)

10 cerneaux de noix

- Faire la pâte selon la recette indiquée (ou utiliser une pâte brisée ou sablée du commerce). Foncer une tourtière d'environ 30 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.
- Laisser refroidir 1/4h. Délayer le sucre glace avec le rhum complété avec un peu d'eau (~2 c. à soupe) pour obtenir la bonne consistance, étaler sur la tarte, répartir les cerneaux de noix.

Régalez vous !

Sylvie

Remarque : Pour la pâte brisée, on peut utiliser une pate du commerce au beurre végétale et remplacer la Bridélice par un lait végétal de soja, d'amande ou de noisette…