

La tarte aux noix

Ingrédients :

° Une pâte sablée (maison c'est encore mieux !)



° 200 gramme(s)

de cerneaux de noix



° 150 gramme(s) sucre



° 2 oeufs



° 200 gramme(s) de crème liquide

entière 30% MG minimum



Ustensiles :

° casse noix



° mixeur



° saladier



° batteur électrique



Etapes de la recette

1 Casser les noix
Mettre les cerneaux de noix dans mixeur et réduire en poudre.



2 Dans un saladier, verser le sucre et les œufs et fouetter au batteur électrique.



3 Ajouter la crème liquide et la poudre de noix réservée et fouetter à nouveau.



4 Préchauffer le four à 180°.



5 Dérouler la pâte à tarte dans un moule à tarte. Verser la crème aux noix obtenue.



6 Enfourner pour 20 min. Dès la sortie du four, disposer des cerneaux de noix sur la tarte en les enfonçant légèrement dans la crème. Laisser tiédir avant de démouler.



