

TARTE AUX NOIX

Proposée par Françoise. Dégustée à la journée Meynoise.

Ingrédients de la pâte :

- 250 g de farine
- 30 g de sucre
- 2 oeufs
- 70 g de beurre
- 1 pincée de sel

- 1 moule à tarte Faire ramollir le beurre ajouter le sucre, le sel, les oeufs. Battre au mixeur, ensuite ajouter la farine. Mélanger à la cuillère en bois, ensuite avec les mains. Faire une boule, la poser sur une assiette farinée. Beurrer le moule, le fariner, étaler la pâte au rouleau, la mettre dans le moule et ensuite la piquer.

- Ingrédients de la crème aux noix
- 100 g de cerneaux de noix (34) moulignées en poudre
 - 250 g de crème

- 1 oeuf
- 100 g de sucre
- 1 pincée de sel

- 1/2 bâton de vanille (ouvert en deux et raclé) Préchauffer le four (thermostat 6 et demi). Mixer tout les ingrédients, verser la crème sur la pâte. Enfourner et laisser cuire 35 mn. Laisser refroidir et démouler. Glaçage. 150 g de sucre glace tamisé + 2 à 3 cuillères à soupe de rhum. Étaler sur la tarte, décorer avec des cerneaux de noix.