

# Tarte aux noix

## Dessert



Note : 1

Portions :8 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :60 min

Temps de cuisson/repos :25 min

Calories par portion : 541.5 Kcal

Charge glycémique par portion: 32.916

## Les ingrédients

- 200.0 gr Farine de blé
- 100.0 gr Beurre
- 200.0 gr Sucre en poudre
- 10.0 cl Eau
- 200.0 gr Cerneaux de noix
- 2.0 u Oeuf
- 20.0 cl Creme liquide 30pc

Préchauffer le four à 200°C.

### Préparation de la pâte brisée

Dans une jatte, mélanger la farine, le sucre (10gr) et le beurre coupé en morceaux mous. Effriter du bout des doigts jusqu'à obtention d'un mélange sableux (comme pour une pâte sablée/crumble). Verser l'eau (5cl) lentement sur le mélange. Mélanger sans pétrir et former une boule. Laisser reposer la pâte 30 minutes environ (elle doit être souple mais pas molle).

### Préparation de la pâte à tarte

Mixer les cerneaux de noix en grosse poudre. Fouetter les œufs avec le sucre (150gr) en poudre. Ajouter la crème puis les noix. Mélanger bien.

Étaler la pâte à tarte et la déposer dans un moule préalablement recouvert de papier sulfurisé. Répartir le mélange sur le fond de pâte et enfourner pour 25 minutes. A la sortie du four, démouler la tarte et laisser refroidir sur une grille.

**Préparation du caramel**

Pendant ce temps, faire chauffer l'eau (5cl) et le sucre (40gr) jusqu'à obtention d'un caramel blond. Tirer des fils de caramel avec deux fourchettes et les déposer sur la tarte au fur et à mesure.

**Présentation**

Laisser refroidir avant de déguster.