



## **TARTE** aux noix et au sirop d'érable

### **Ingrédients :**



130g  
de noix



0,5 cuillère à café  
de vanille liquide



30g de beurre



100g  
de sucre roux



1 pâte brisée ou  
Feuilletée



1 oeuf  
+ 1 jaune



15cl  
de sirop d'érable

### **Préparation :**

#### **Étape 1 :**

Préchauffer le four à 180°C

#### **Étape 2 :**

Beurrer un moule à tarte et y mettre la pâte.

#### **Étape 3 :**

Piquer le dessus à la fourchette.

#### **Étape 4 :**

Dans une terrine, battre les oeufs et le jaune.

#### **Étape 5 :**

Ajouter le sucre et le beurre fondu puis le sirop d'érable et la vanille.

#### **Étape 6 :**

Bien mélanger.

#### **Étape 7 :**

Concasser grossièrement les noix (ou le mélanger noix-noisettes) et disposez sur la pâte.

#### **Étape 8 :**

Ajouter le mélange au sirop d'érable et cuire à 180°C pendant 30 mn : la pâte doit être dorée et le mélange doit avoir bien pris (on peut vérifier avec un couteau, il doit ressortir humide mais sans résidu).



Petits plaisirs pour  
Grands Gourmands

