



TARTE aux noix et au sirop d'érable

Ingrédients :



130g
de noix



0,5 cuillère à café
de vanille liquide



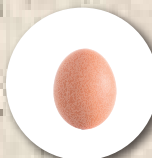
30g de beurre



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

