

Tarte aux Noix



Ingrédients

140 g de sucre semoule	2 œufs
100 g de cerneau de noix	140 g de crème liquide
1 pate feuilletée	200 g de lait

Recette pour 4 personnes



Étape 1 : Préchauffer le four 180°C.

Étape 2 : Etaler la pâte sur un moule beurré, chemiser la pâte d'une feuille aluminium, ajouter des poids dessus. Précuire 10 mn à 180°C.

Étape 3 : Dans une plat, mélanger à l'aide d'un fouet, 2 oeufs, 140 g de sucre, ajouter la crème, battre, mettre le lait froid puis les 100 g de noix concassées.

Étape 4 : Garnir le fond de tarte avec la préparation aux noix.

Étape 5 : Glisser le moule au four, diminuer la température à 150°C. Compter 20 à 30 mn de cuisson.

af

Alliance Française

Örebro
Fondée en 1935