



## Tarte aux noix et au sirop d'érable



Moule à tarte 28 cm

1 pâte sablée  
200 g de cerneaux de noix  
50 cl de sirop d'érable  
4 œufs  
10 cl de crème fraîche épaisse  
60 g de farine  
50 g de zestes orange confits coupés (facultatif)

- Préchauffez le four à 180° C
- Étalez la pâte dans un moule à tarte. Laissez le reposer au réfrigérateur.
- Dans un saladier, battez les œufs avec la crème fraîche, la farine et le sirop d'érable jusque la pâte devient lisse.
- Concassez la moitié des noix.
- Incorporez-les noix concassés (et les zestes confits) à la préparation.
- Versez la préparation sur le fond de tarte et disposez le reste des cerneaux de noix entiers sur dessus.
- Mettez au four pendant 40 minutes

Recette de Sophie Dudemaine

