

Tarte aux noix et au miel



Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) : - 1 [pâte sablée](#)

- 125 g de poudre de noix + quelques cerneaux
- 75 g de [beurre](#)
- 100 g de cassonade
- 100 g de miel
- 4 jaunes d'[oeufs](#)
- quelques gouttes d'extrait de [vanille](#)

Préparation de la recette :

Etaler la pâte et [foncer un moule à tarte](#) beurré et fariné. Préchauffer le four à 240°C (thermostat 8).

Travailler le beurre ramolli avec la cassonade jusqu'à ce que le mélange soit onctueux ; incorporer alors les jaunes d'œufs, le miel, l'extrait de vanille et la poudre de noix. Verser cette crème sur la pâte.

Enfourner la tarte. Après 15 minutes de cuisson, décorer avec les cerneaux de noix ; continuer la cuisson à 180°C (thermostat 6) pendant 30 minutes.

Démouler la tarte, servir froid.

Remarques :

Cette tarte très calorique est meilleure si on la prépare la veille. Choisir de préférence un miel corsé (montagne ou châtaignier) ou, pour un air d'outre-Atlantique, du sirop d'érable avec des noix de pécan. Pour la pâte sablée, j'utilise une recette "classique" en remplaçant la poudre d'amandes

Ne la trouvant pas si calorique que ça, j'avais également ajouté des pignons de pins et du sirop d'érable. Adieu au régime !!!!