

Tarte aux noix

26/06/2018 à 12h52

Par [Paul Blouet](#)



@Phovoir

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 25 min

Pour 8 personne(s)

Ingrédients :

La pâte brisée :

- 250 g de farine
- 50 g d'huile de colza
- 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de sucre biologique
- ½ verre de lait de chèvre

L'appareil à noix :

- 200 g de cerneaux de noix
- 100 g de miel
- 4 œufs
- 1 cuillère à café de maïzena

Préparation :

- Préchauffez votre four à 180° ;

La pâte Brisée :

- Dans un récipient, mettez la farine, l'huile de colza, le jaune d'œuf, le sucre et mélangez le tout avec les doigts en ajoutant le lait. Ne travaillez pas trop le mélange, sinon la pâte devient élastique ;
- Étalez la pâte au rouleau à pâtisserie et mettez-la dans un moule à tarte préalablement recouvert de papier sulfurisé ;
- Piquez la pâte avec une fourchette.

L'appareil à noix :

- Mixez ensemble les cerneaux de noix, le miel, les œufs et la maïzena. Puis étalez ce mélange sur la pâte ;
- Mettez à cuire au four à 180°C pendant 25 minutes.