

Tourte aux noix et au caramel

Pour une tourte de 22cm de diamètre
25 minutes de préparation – 35 minutes de cuisson

Ingrédients pour la pâte sucrée

120g de sucre
40d de miel
50g de beurre
9cl de crème
140g de noix décortiquées

Ingrédients pour la farce aux noix

200g de farine
80g de beurre
120g de sucre
Un gros œuf
1 pincée de sel
1 cuillerée à café d'extrait de vanille
2g de poudre à lever



Préparation de la tourte

Mélanger la poudre à lever à la farine et tamiser. Couper le beurre en cubes. Battre en mousse l'œuf, le sucre, l'extrait de vanille et le sel. Ajouter le beurre. Incorporez la farine en travaillant le moins possible. Emballer et laisser reposer au réfrigérateur avant l'emploi.

Préparation de la tourte

Foncer un cercle à tarte avec la moitié de la pâte sucrée, laisser durcir au froid. Cuire le sucre en caramel, décuire avec le miel, la crème et le beurre, ajouter une pincée de sel.

Laisser cuire jusqu'à 110°C (ébullition plus 5 minutes) puis ajouter les cerneaux de noix en mélangeant à la spatule. Laissez tiédir, verser dans le fond de la tarte et étaler régulièrement.

ma cuisine 2.0

Humecter les bords avec de la dorure (jaune d'œuf), étaler le reste de la pâte et en recouvrir la tourte. Pincer les bords et découper la pâte. Badigeonner de dorure puis décorer en rayant la pâte sans appuyer avec les dents d'une fourchette.

Cuire à four moyen 25 à 35 minutes. Laissez refroidir et servez.