

Tarte aux noix

Ingrédients

- 1 pâte brisée sucrée
- 4 œufs
- 250 g de sucre roux
- 55 g de beurre fondu
- 1 c à café d'extrait de vanille
- 2 c à soupe de farine
- 300 g de cerneaux de noix

Préparation

- Faire cuire à blanc la pâte dans un moule de 26 cm de diamètre pendant environ 10 min à 180°.
- 2 Mélanger les œufs, le sucre, le beurre, la vanille et la farine.
- 3 Hacher grossièrement la moitié des noix. Les répartir sur le fond de la tarte. Verser le mélange à base d'œufs dans le moule et parsemer le avec les noix restantes.
- Pour finir
- Faire cuire la tarte à 200° pendant 10 min puis réduire la température à 170°. Poursuivre la cuisson pendant 10 à 15 min.

