

# Recette de la tarte aux noix

## La pâte

Faites une pâte sablée avec 250g de farine, 140g de beurre ramolli, 100g de sucre semoule et un jaune d'œuf.

Pétrissez le mélange farine-sucre-beurre très rapidement et très légèrement du bout des doigts.

Ajoutez le jaune d'œuf, mélangez et rassemblez en une belle boule.

Moins la pâte est travaillée, plus elle est légère.

Laissez-la reposer une heure ou deux au frais (après l'avoir enveloppée dans un sac plastique ou du film alimentaire)

Etendez la au rouleau (moule de 24cm de diamètre)

## La garniture

Mettez dans une terrine 250g de crème entière très fraîche, 100g de sucre en poudre, 100g de noix passées à la moulinette, et une cuillère à café de cannelle en poudre.

Mélangez le tout et versez sur la tarte

Faites cuire au four, chaleur moyenne (180°C) pendant 30 à 35 mn

La tarte doit ressortir bien gonflée et dorée

Quand elle est froide, glacez-la de la façon suivante ↓

## Le glaçage

Passez à la passoire fine 100g de sucre glace, ajoutez un blanc d'œuf et 2 à 3 cuillères à café de kirsch. Travaillez le mélange à la spatule de bois et recouvrez la tarte régulièrement.

Vous pouvez décorer la tarte avec des demi-noix glacées au sirop.