

TARTE MÉDIÉVALE AUX NOIX

INGREDIENTS

1 pâte sablée	90gr de cassonade
500gr de compote de pomme	3 càs de miel liquide
150gr de cerneaux de noix	50gr de beurre mou
3 oeufs	1 càs de farine
	Haricots blancs

PRÉPARATION

Dépose ta pâte sablée dans le plat à tarte, puis pique le fond avec une fourchette. Dépose les haricots blancs dans le fond de la pâte (ils doivent recouvrir tout le fond). Fais cuire à blanc (180°C environ 10 minutes).

A l'aide d'un hachoir, hache les noix grossièrement (casse les d'abord en petits morceaux pour plus de facilité).

Dans un cul de poule, mélange les œufs, la cassonade et le miel. Ajoute le beurre, la farine et mélange à nouveau. Incorpore 100 g de noix hachées à cette préparation, puis mets le tout de côté.

Étale la compote de pommes sur la pâte sablée cuite puis verse la garniture et parsème du restant de noix hachées. Enfourne pendant 10 min à 200°C puis 20 min à 180°C



Les mercredis créatifs
#LECHÂTEAUCHEZVOUS