

Tarte au miel et aux noix

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 pâte à tarte (de préférence sablée ou levée),
- 125 g de poudre de noix + quelques cerneaux,
- 75 g de beurre,
- 100 g de cassonade,
- 100 g de miel,
- 4 jaunes d'œufs,
- Quelques gouttes d'extrait de vanille.

Préparation : 10 min. Cuisson : 45 min.

Foncer un moule de 26 à 28 cm de diamètre beurré et fariné avec la pâte à tarte. Préchauffer le four à 240°C (Th. 8).

Travailler le beurre ramolli avec la cassonade jusqu'à ce que le mélange soit onctueux; incorporer alors les jaunes d'œufs, le miel, l'extrait de vanille et la poudre de noix. Verser ce mélange sur la pâte.

Enfourner la tarte. Après 15 minutes de cuisson, déposer à la surface les cerneaux de noix restants; continuer la cuisson à 180°C (Th. 6) pendant 30 minutes. Démouler la tarte, servir froid.

Remarques : Cette tarte est meilleure si on la prépare la veille. Choisir de préférence un miel corsé (montagne ou châtaignier), ou du sirop d'érable avec des noix de pécan pour un air d'outre-Atlantique.