

Tarte aux Noix et au Café

Nombre de personnes : 8

Temps de préparation : 2 heures

Ingrédients :

Garniture :

- CERNEAU(X) DE NOIX	220g concassés
- OEUF(S)	2
- SUCRE SEMOULE	70g
- SUCRE VANILLE	2 sachets
- CRÈME FRAICHE	15 cl
- ESSENCE DE CAFÉ	1 c à café
- CAFE FORT	5 cl

Pâte :

- FARINE	250g
- OEUF(S)	1
- SUCRE IMPALPABLE	80g
- BEURRE	125g
- SEL	1 pincée

Décoration :

- SUCRE IMPALPABLE	6-8 c à soupe
- CERNEAU(X) DE NOIX	quelques entiers
- GRAIN DE CAFÉ EN CHOCOLAT	quelques



Recette :

- Pour la pâte : dans un plat creux, placez la farine, le sucre impalpable, le sel et le beurre coupé en dés.
- Frottez et amalgamez tous ces ingrédients entre vos mains. Intégrez ensuite l'œuf et formez une boule.
- Placez 1 heure au frigo.
- Après ce temps, préchauffez le four à 180°C.
- Etalez la pâte et placez-la sur du papier sulfurisé dans un moule à tarte. Piquez-la avec une fourchette.
- Faites-la cuire à blanc pendant 10 minutes.
- Pour la garniture, fouettez au robot les œufs avec les sucres (semoule et vanillé).
- Intégrez la crème fraîche, le café, l'extrait de café et les noix mixées.
- Versez ce mélange sur la pâte précuite.
- Enfournez pendant 25 minutes.
- Sortez du four et laissez refroidir.
- Préparez le glaçage avec le sucre impalpable et 3-4 c à café d'eau. Répartissez-le sur la tarte puis décorez avec les grains de café en chocolat et les cerneaux de noix.