

Tarte aux Noix Glaçage au Rhum

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure



Ingrédients:

- PÂTE BRISEE	1x
- SUCRE SEMOULE	80g
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- OEUFS	2
- CRÈME FRAICHE	200g
- CERNEAU(X) DE NOIX	200g + 6-8 pour la déco
- SUCRE IMPALPABLE	150g
- RHUM	3-4 c à soupe

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Etalez la pâte dans un moule à tarte sur le papier sulfurisé. Foncez les bords et piquez-la avec une fourchette.
- Faites-la ensuite cuire 10 minutes à blanc.
- Pendant ce temps, mixez les cerneaux de noix.
- Sortez du four et ôtez ce que vous avez utilisé pour la cuisson à blanc.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec les sucres jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
- Intégrez-y ensuite la crème et les cerneaux mixés. Homogénéisez à la spatule.
- Versez la préparation sur la pâte précuite.
- Enfournez pour 30 minutes.
- Sortez du four et laissez refroidir.
- Préparez le glaçage en versant le rhum sur le sucre impalpable. Répartissez-le sur le sommet de la tarte et décorez avec les cerneaux de noix restants.
- Réservez au frais.