

N°537



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS



D E S S E R T

Tarte aux noix



Recette : A. Beauvais - Photo : F. Hamel



Mes cours de cuisine
à l'année française

NICOLAS

Pour 4 personnes

150 g de pâte Brisée | 10 g de beurre | 1 cuil. à soupe de sucre glace |

Pour la garniture : 120 g de noix | 20 g de beurre | 35 g de sucre en poudre | 1 œuf | 50 g de crème liquide | 5 cl de café (très fort) | 40 g de sucre roux |

De l'apéritif au dessert avec cette belle tarte, en passant par le plat - accompagnant un poisson - et le fromage, la noix rythme tout votre repas.

Préchauffer le four à 220 °C (th. 7/8).

Déposer la pâte dans un moule préalablement beurré, **piquer** le fond. La **recouvrir** d'une feuille de papier sulfurisé, **déposer** des billes en céramique dessus (pour éviter que la pâte gonfle), puis **enfournier** 20 minutes. **Laisser refroidir** (environ 30 minutes).

Pour la garniture : Concasser les noix (garder 8 cerneaux entiers pour le décor). **Faire fondre** le beurre. Dans un bol, **déposer** le sucre en poudre, l'œuf et la crème, bien mélanger. **Incorporer** le café, le beurre fondu, le sucre roux et les noix concassées, **mélanger** de nouveau. **Verser** la garniture sur le fond de tarte refroidi et **enfournier** 40 à 45 minutes à 200 °C (th. 6/7). **Retirer** du four et **laisser refroidir** (environ 1 heure). **Saupoudrer** la tarte de sucre glace, **décorer** avec les cerneaux de noix. **Déguster** tiède ou froid.

Le conseil de votre caviste :

Château Nairac 1998 Barsac

- Nez de zestes d'agrumes séchés, finement boisé, notes mentholées, minérales.
- Bouche : moelleux, bien typé iodé, finale serrée et vibrante.



Pourquoi cette alliance ?

Sa douceur et sa complexité aromatique équilibrera l'amertume du fruit.

Et aussi : Ramos Pinto Porto Reserva 19,5°



Retrouvez toutes les recettes des Cercles Culinaires de France sur www.cercleculinaire.com



Pour découvrir les épisodes de « la minute du Caviste » flashez ce QR code.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.