

Tarte aux noix

Ingrédients:

- 1 pâte feuilletée
- 250 g de noix broyées
- 150 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre fondu
- 4 œufs
- 2 cuillères à soupe de rhum (facultatif)

- Mélanger le sucre et les jaunes d'œufs, le beurre fondu puis les noix.
- Battre les blancs en neige et les incorporer au mélange.
- Garnir la pâte et cuire au four (Th 6/7) 50 minutes environ
(La lame du couteau doit ressortir sèche)

À déguster sans modération.

Peut être accompagnée de crème anglaise.