



Tarte aux noix

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Cette tarte peut se servir chaude ou froide. Servez-là avec une crème fouettée.

Ingrédients:

- 350 g de pâte sucrée
- 100 g de noix
- 1/2 citron
- 100 g de sucre en poudre
- 180 g de miel
- 20 ml de whisky
- 20 cl de crème liquide
- 3 œufs entiers
- 1 blanc d'œuf
- 1 orange
- 50 g de beurre



Recette pour: 8 personnes

Préparer la pâte sucrée la veille de préférence. Le lendemain, réaliser votre fond de pâte à tarte de préférence dans un cercle de 20 cm de diamètre. Faire chauffer le four à 230°C. Mélanger au batteur le beurre et le sucre, jusqu'à obtenir une pommade. Ajouter ensuite le jus de citron, le miel et les œufs entiers. Ajouter par la suite les noix concassées, le whisky et le beurre. Ajouter à cette préparation un zeste d'orange. Monter le blanc en neige. Une fois le blanc monté et bien ferme, l'ajouter délicatement au premier mélange. Verser la préparation dans le fond de tarte et mettre à cuire 40 minutes en réduisant la température à 180°C au bout de 10 minutes. Lorsque la tarte est cuite, la sortir du four et démouler sur un plat à tarte. Laisser refroidir complètement avant de la déguster. Vous pouvez monter légèrement une crème fouettée non sucrée pour accompagner votre tarte.