

Retour à : [Tarte au sirop d'érable et aux noix de Grenoble](#)

Tarte au sirop d'érable et aux noix de Grenoble

Recette de : Gilbert Béchard



(0)

Ajoutée aux favoris de 6 chef(s)

Facile

🕒 Prêt en : **1 heure 15 minutes**

Une tarte au sirop d'érable avec une surprise au fond: des noix de Grenoble. Servez-la avec de la crème glacée à la vanille ou encore de la crème fouettée.

Ingrédients

Portions: **8**

Pour la pâte:

- 1 ½ tasse de farine
- 1 pincée de sel
- 6 c. à soupe de beurre
- 3 c. à soupe de saindoux, fondu
- 1 c. à thé de sucre
- 1 œuf, battu
- 2 c. à soupe d'eau

Pour la garniture:

- 2 c. à soupe de beurre
- 2/3 tasse de cassonade
- 3 gros œufs, battus
- 200 ml de sirop d'érable
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel
- 1 tasse de noix de Grenoble

Méthode de préparation

Préparation : **20 minutes** | Cuisson : **55 minutes**

- Préparer la pâte:** Tamiser la farine et le sel dans un bol. Ajouter le beurre et le saindoux et mélanger jusqu'à consistance grumeleuse. Incorporer le sucre, puis ajouter l'œuf battu et suffisamment d'eau pour que la pâte devienne malléable. Pétrir légèrement, emballer de pellicule plastique et laisser reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes.
- Préchauffer le four à 400°F (200°C).

3. Abaisser la pâte et en tapisser une assiette à tarte de 9 po. Placer une feuille de papier parchemin et des haricots secs sur la pâte et la pré-cuire au four 10 minutes. Retirer le papier et les haricots et cuire encore 5 minutes. Retirer la pâte du four et réduire à 375°F (190°C).
4. **Préparer la garniture:** Mélanger le beurre et la cassonade puis incorporer les œufs, le sirop d'érable, l'extrait de vanille et le sel.
5. Disposer les noix dans la croûte pré-cuite, côté plat vers le bas, puis y verser la garniture.
6. Cuire au four 35-40 minutes. La préparation devrait gonfler rapidement, mais retombera en refroidissant.

Recette fournie par : Allrecipes

Dernière mise à jour : 09 oct. 2013

Droits réservés à 2014 Allrecipes.com, Inc.