

## TARTE AUX NOIX

### PATE A TARTE FEUILLETEE OU SABLEE

#### GARNITURE :

120 gr de cerneaux de noix pilés

100 gr de sucre

2 œufs entiers

30 cl de crème fraîche

cuisson à 200° - 30'

### GATEAUX AUX NOIX : 8 personnes

#### Mélanger :

- 125 de cerneaux de noix pilés
- 100 gr de farine
- 1 paquet de levure

Mettre en attente

#### Mélanger :

- 100 gr de beurre fondu
- 200 gr sucre en poudre
- 4 cuillérées à soupe de lait

Mélanger les 2 préparations

Ajouter 4 blancs d'œuf en neige

A four chaud 180° pendant 20 mm.

On peut recouvrir de chocolat