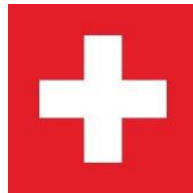


RECETTE DE LA FRANCOPHONIE



Suisse

Nom de la recette :

Pour :

Temps de préparation / cuisson :

Ingrédients :

Pâte brisée

- 300 g de farine
- 125 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 175 g de beurre froid en morceaux
- 1 œuf battu

Tourte aux noix des Grisons
Un dessert classique du Canton des Grisons

12 personnes

55 minutes environ



Préparation :

Pâte brisée sucrée:

- 1) Mélanger dans un grand bol farine, sucre et sel.
- 2) Ajouter le beurre, travailler à la main jusqu'à obtention d'une masse uniformément grumeleuse.
- 3) Ajouter l'œuf, rassembler rapidement en pâte souple sans pétrir.
- 4) Aplatir la pâte, réserver environ 30 min au frais.
- 5) Diviser la pâte en trois. Abaisser 0.33 de la pâte sur un peu de farine aux dimensions du fond du moule, déposer sur du papier cuisson, réserver à couvert au frais.
- 6) Abaisser 0.33 de la pâte sur le fond du moule, fermer le cercle du moule.
- 7) Avec le reste de la pâte faire un rouleau d'environ 60 cm de long à poser le long du bord du fond de pâte.
- 8) Appuyer un peu en faisant remonter le bord sur environ 4 cm.

Garniture

- 250 g de sucre
- 3 cuillères à soupe d'eau
- 300 g de cerneaux de noix,
hachés grossièrement
- 2 dl de crème entière
- 3 cuillères à soupe de miel

9) Piquer le fond à la fourchette, réserver au frais.

Garniture :

- 1) Porter l'eau à ébullition avec le sucre dans une grande casserole sans remuer.
- 2) Baisser le feu, laisser bouillonner en agitant de temps en temps la casserole d'avant en arrière jusqu'à obtention d'un caramel blond.
- 3) Hors du feu, ajouter les noix puis la crème.
- 4) Faire bouillir sur feu doux en remuant jusqu'à dissolution du caramel et faire réduire environ 10 minutes.
- 5) Incorporer le miel, laisser refroidir.
- 6) Répartir la garniture sur le fond de pâte.
- 7) Rabattre sur la garniture la bordure de pâte qui dépasse, humecter.
- 8) Piquer à la fourchette le couvercle de pâte réservé au frais, bien appuyer sur le bord avec la fourchette.
- 9) Faire cuire au four environ 40 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200°C.
- 10) Sortir du four, laisser tiédir un peu, et mettre la tarte sur une grille, laisser refroidir.

Informations supplémentaires

- Moule à charnière Ø environ 24 cm, graissé
- Conservation: enveloppée dans du film alimentaire, env. 2 semaines au réfrigérateur. Cette tarte est plus facile à couper à partir du deuxième jour.