

## Tarte aux noix de Grenoble et au Coureur des Bois

Recette créée par Nick Hodges

Présentée par



Type: dessert

Budget: moyen

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 1 heure 10 minutes

Temps de refroidissement : 3 heures

Portions: 6



Recette:

- 1 croûte de pâte à tarte du commerce de 23 cm (9 po) décongelée
- 60 ml (¼ tasse) de beurre non salé fondu et tempéré
- 180 ml (¾ tasse) de cassonade
- 150 ml (⅔ tasse) de sirop d'érable
- 3 oeufs
- 60 ml (¼ tasse) de whisky Coureur des bois
- 2.5 ml (½ c. à thé) de sel
- 375 ml (1 ½ tasses) de noix de Grenoble, hachées

Préparation:

Pour la croûte à tarte

- Préchauffer le four à 200°C (400°F).
- Placer la pâte au fond d'un moule de 23 cm (9 po) de diamètre.
- Recouvrir la pâte d'un papier parchemin et remplir le moule jusqu'à la moitié de haricots séchés ou de poids à tarte.
- Cuire la tarte 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les bords commencent à dorer.
- Sortir du four et réserver.
- Baisser la température du four à 180°C (350°F).

Pour la garniture

- Dans un grand bol, ajouter le beurre fondu, la cassonade, le sirop d'érable et bien mélanger avec un fouet jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
- Ajouter les oeufs, le whisky et le sel et bien mélanger à l'aide d'un fouet.
- Déposer les noix de Grenoble au fond du moule à tarte.
- Verser la préparation liquide sur les noix de Grenoble.
- Cuire au four 50 minutes, ou jusqu'à ce que l'extérieur de la tarte soit croustillant et l'intérieur encore un peu mou.
- Laisser tiédir au moins trois heures avant de servir.