

Tarte légère aux noix

Il faut :

- une pâte feuilletée **pur beurre**
- 4 blancs d'œufs, *vous verrez plus tard ce que j'ai fait des jaunes*
- 150g de [sucre vanillé \(clic\)](#)
- 250g de cerneaux de noix
- et... c'est tout !

On y va ?

1. Préchauffer le four à 190°.
2. Foncer le moule à tarte avec la pâte feuilletée *en prenant soin de conserver le papier sulfurisé car, je ne sais pas pourquoi, la pâte industrielle attache*. Découper le papier sulfurisé au ras de la pâte. Piquer le fond.
3. Mixer les noix de façon à obtenir une poudre assez grossière **mais pas trop grossière non plus. Disons +/- fine selon vos goûts.**
4. Monter les blancs en neige. Quand ils commencent à mousser ajouter 1/3 du sucre puis le reste en deux fois. Les blancs doivent être brillants et faire le "bec d'oiseau" comme ci-contre.
5. Ajouter la poudre de noix aux blancs en neige et mélanger délicatement avec une maryse en soulevant la masse.
6. Foncer la pâte avec l'appareil, égaliser la surface.
7. Faire cuire 25/30 minutes.
8. On peut saupoudrer de sucre glace 5 minutes avant la fin de la cuisson.
9. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Dégustée avec un thé ou un café, nappée de [chantilly \(clic\)](#) ou accompagnée d'une boule de [glace à la vanille \(ici\)](#) ou plus simplement nature, cette tarte est délicieuse.

A la place de la pâte feuilletée vous pouvez utiliser une pâte brisée ou sablée.
Réduisez les noix en poudre vous-mêmes pour plus de goût.