

Gâteau aux noix des Grisons

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 300g de farine
- 100g de sucre
- 175g de beurre
- 1 œuf
- 220g de sucre
- 25g d'eau
- 200g de crème liquide entière
- 40g de miel
- 300g de noix
- 1 œuf pour la dorure

Préparation

1. Ajoutez l'œuf et mélangez rapidement pour former une boule.
2. Divisez la pâte en deux morceaux, un plus gros que l'autre, emballez-les dans du film alimentaire et mettez-les au réfrigérateur au moins 1 heure.
3. Pendant ce temps, vous pouvez préparer la garniture.
4. La garniture : de sucre d'eau de crème liquide entière de miel de noix Préparez un caramel avec le sucre et l'eau.
5. Quand il a une jolie couleur ambrée, déglacez-le avec la crème liquide, puis ajoutez le miel et les noix (entières ou légèrement hachées selon vos goûts).
6. Poursuivez la cuisson quelques minutes jusqu'à ce que le caramel enrobe bien les noix et que le mélange soit sirupeux.
7. Laissez refroidir légèrement.
8. La cuisson : 1 œuf pour la dorure Etalez la plus grande de vos deux pâtes et foncez un cercle ou un moule beurré de 24cm de diamètre.
9. Versez le caramel aux noix dedans, en tassant bien le mélange.
10. Etalez ensuite la deuxième pâte et ajoutez-la par-dessus pour former une tourte (si besoin vous pouvez utiliser un peu d'eau pour souder les deux pâtes).
11. Dorez le gâteau à l'aide d'un pinceau avec un œuf battu, puis vous pouvez faire un motif dessus à l'aide du dos d'un couteau si vous le souhaitez ; percez quelques trous sur la surface pour que la vapeur puisse s'échapper lors de la cuisson sans faire exploser le gâteau.
12. Enfournez dans le four préchauffé à 180°C pour 30 minutes de cuisson.
13. Laissez refroidir à température ambiante avant de démouler et de vous régaler !