



Recette classique pour ce vin:
Clafouti

Tarte aux noix

Pour 6 personnes



Nous recommandons pour cette recette
Le Rivesaltes Grenat

INGRÉDIENTS

- 1 pâte sablée
- 300 g de cerneaux de noix
- 100 g de sucre en poudre
- 10 cl de crème fraîche liquide

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C (th. 6).
2. Dans une casserole, verser 50 cl d'eau et ajouter le sucre. Remuer bien à l'aide d'une cuillère en bois et faire cuire à feu doux pendant 10 mn. Ajouter les cerneaux de noix et continuer la cuisson jusqu'à obtention d'un caramel brun clair.
3. Retirer du feu, incorporer la crème fraîche et mélanger bien.
4. Etaler la pâte dans le moule, verser la préparation aux noix et cuire 40 mn. Laisser refroidir.

"Bon Profit, Salut!"
-Bon appétit et santé !

Domaine Sol-Payré
F-66200 Elne
domaine@sol-payre.com
www.sol-payre.com

