

## La tourte aux noix de l'Engadine

(moule à tourte de Ø 24 cm)

Pour la pâte: 300 g de farine; 100 g de sucre fin cristallisé; 1 prise de sel; 200 g de beurre de cuisine; 1 œuf.

Pour la farce: 250 g de noix décortiquées; 150 g de sucre fin; 2 dl de crème; 50 g de miel.

1. Dans une terrine, mélanger la farine, le sucre et le sel. Couper le beurre en petits morceaux et le laisser s'attendrir, puis le faire pénétrer du bout des doigts. Batre légèrement l'œuf à la fourchette. Travailler le tout, afin d'obtenir une pâte homogène. Laisser au frais pendant 1 heure. Faire la farce comme suit: moudre la moitié des noix très finement et hacher grossièrement l'autre moitié. Dans une casserole, caraméliser le sucre et le miel jusqu'à ce qu'il soit brun clair (ne doit pas mousser). Ajouter les noix et bien mélanger.

Retirer la casserole du feu et mouiller avec la crème. Remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Préchauffer le four d'avance.

2. Abaisser les  $\frac{2}{3}$  de la pâte directement, l'appliquer sur le fond du moule, former un bord de 3 cm de hauteur. Répartir la farce sur le fond de pâte. Abaisser le reste de pâte, afin de former un couvercle. Badigeonner le bord avec de l'eau, puis pincer les bords, afin de fixer le couvercle. Piquer le couvercle avec une fourchette, afin de permettre à la vapeur de s'échapper. Cuisson d'environ 30 minutes.