**Tarte aux noix de Grenoble**

**(ou aux amandes)**

Ingrédients :

* Pâte sablée (Tourte diamètre 24 cm)
  + 150 g de farine
  + 75 g de beurre mou
  + 75 g de sucre
  + 1 jaune d’œuf + 1 c. à café de blanc d’œuf
  + 1 pincée de sel
* Crème de noix
  + 250 g de crème fraiche épaisse
  + 100 g de sucre en poudre
  + 100 g de noix râpées
  + 1 c. à café de cannelle
  + quelques cerneaux de noix + sucre glace pour la décoration

Recette :

1. Préparer la pâte sablée, puis l’étaler à la main dans la tourtière,
2. Pour la garniture, mélanger les ingrédients de la crème de noix,
3. Cuire à four moyen (200°C) pendant 30 à 35 minutes,
4. Saupoudrer la tarte de sucre glace et mettre les cerneaux de noix en décoration