**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