

Tarte passionnément noix de Grenoble, accompagnée d'un vin du Grésivaudan

Une recette de Sonia Ezgulian

Pour 6 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 30 minutes

Les ingrédients

200 g de pâte brisée
50 g de beurre doux de Bresse
50 g de noix hachées en poudre
130 g de cerneaux de noix
10 gros grains de raisins noirs et blancs
50 g de sucre
3 œufs

La recette

Étalez la pâte brisée sur le plan de travail, saupoudrez de 30 g de noix grossièrement hachées et étalez légèrement avec le rouleau pour incruster les éclats de noix dans la pâte. Disposez la pâte dans un moule à tarte recouvert de papier sulfurisé. Piquez le fond de tarte avec une fourchette et réservez au frais. Préchauffez le four à 200 °C.

Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la poudre de noix, le beurre fondu et l'eau-de-vie de poire. Versez cette préparation dans le fond de tarte. Enfournez la pâte 20 minutes à 200°C avant d'ajouter les cerneaux de noix sur toute la surface de la tarte.

Épluchez les grains de raisins, coupez-les en deux et épépinez-les. Disposez-les sur la tarte au sortir du four.

Le vin

Pour accompagner cette recette, le sommelier Damien Gateau, vous conseille un vin IGP Coteaux du Grésivaudan « Verdesse » du Domaine Thomas Finot

Bonne dégustation et bon voyage !