**Tarte aux noix**

- 250 g de cerneaux de noix

- 80 g de crème fraîche

- 120 g de sucre

- 2 œufs

Pour la pâte : 200 g de farine - 100 g de beurre - 30 g de sucre - 1 jaune d’œuf - 4 cuil. à soupe d’eau

Pour le glaçage : 150 g de sucre glace - 3 cuil. à soupe de rhum

Mettez la farine, le beurre coupé en morceaux et le sucre dans le bol d’un robot, puis mixez jusqu’à ce que le mélange soit sableux. Ajoutez le jaune d’œuf et l’eau, et mixez par à-coups jusqu’à ce que la pâte forme une boule. Mettez-la au frais pendant 1 h.

Préchauffez le four à th.6/180°.

Beurrez un moule à tarte et étalez la pâte dedans.

Mettez les cerneaux de noix avec le sucre dans le bol du robot et mixez grossièrement.

Ajoutez les œufs entiers et la crème, mixez rapidement et versez ce mélange sur la pâte.

Faites cuire 30 mn environ dans le four.

Au terme de la cuisson, démoulez la tarte et laissez-la refroidir sur une grille, puis versez le rhum sur le sucre glace, délayez et répartissez le mélange sur la tarte.