

Tarte soleil au miel et aux noix



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 45 minutes

Pour 8 personnes :

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 2 cuillerées à soupe de miel liquide
- 120 g de noix
- 1 cuillerée à soupe de lait

1. Préchauffer le four à 200°C.

2. Dérouler un rouleau de pâte feuilletée. Répartir le miel sur le dessus, puis les noix grossièrement mixées. Recouvrir du second rouleau de pâte feuilletée. Répartir au pinceau le lait sur le dessus de la tarte.

3. Procéder à la découpe : placer un petit bol ou un verre au centre de la tarte, réaliser des incisions au couteau entre le bord du bol et le bord de la pâte. Faire un tour complet avec chaque part.

4. Faire cuire au four pendant 45 minutes environ : la tarte doit être bien dorée.