

Tarte caramel et noix

Ingredients
Pâte
250g de farine
125g de beurre
120g de sucre
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
Crème au caramel beurre salé
200g de sucre
200g de crème liquide entière
30g de beurre salé
200g de noix concassées
2 oeufs

Pâte

Dans le bol mettre la farine et le sucre 5s/vitesse 3.5

Ajouter le beurre en morceaux 15s/vitesse 4

Verer l'oeuf et le jaune d'oeuf 30s/vitesse 4

Filmer la pte et la mettre 30 minutes au frais.

Prchauffer le four 170C

Etaler la pte et en garnir le moule tarte.

Faire cuire blanc pendant 12 minutes.

Crème au caramel beurre salé

Faire chauffer un peu la crme sans la faire bouilllir.

Dans une casserole faire chauffer le sucre sec jusqu' obtention d'un beau caramel ambr.

Ajouter la crme chaude dans le caramel, bien mlanger.

Incorporer le beurre sal puis les noix concasses et laisser refroidir.

Fouetter les 2 oeufs et les mlanger dans le caramel refroidit.

Verser la prparation sur la pte tarte et enfourner pendant 20 minutes.

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr