



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 pâte et la mettre 30 minutes au frais.

Préchauffer le four à 170°C

Etaler la pâte et en garnir le moule à tarte.

Faire cuire à blanc pendant 12 minutes.

Crème au caramel beurre salé

Faire chauffer un peu la crème sans la faire bouillir.

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

Ajouter la crème chaude dans le caramel, bien mélanger.

Incorporer le beurre salé puis les noix concassées et laisser refroidir.

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

Verser la préparation sur la pâte à tarte et enfourner pendant 20 minutes.