



Tarte crème brûlée

Ingredients

Pâte sucrée

150g de beurre mou
100g de sucre glace
60g de poudre d'amande
1 oeuf
250g de farine

Crème brûlée

4 jaunes d'oeuf
60g de sucre
150g de lait
250g de crème liquide entière
du sucre cassonade
1cuillère à café d'arôme vanille
1/2cuillère à café de poudre de vanille

Pâte sucrée

- Pour une tarte de 22cm -

Dans le bol mettre le beurre mou, le sucre et la poudre d'amande 15s/vitesse 3.5

Verser l'oeuf 8s/vitesse 3.5

Ajouter la farine 8s/vitesse 4

Emballer la pâte dans un film alimentaire et mettre au frais 1h

Fariner le plan de travail et étaler la pâte sur une épaisseur de 0.5cm

Garnir le cercle à tarte de pâte et remettre au frais 1h

Préchauffer le four à 180°C

Enfourner pendant 10 minutes, cuisson à blanc, et mettre de côté

Crème brûlée

Dans le bol mettre le fouett, les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait, l'arôme de vanille, la poudre de vanille et la crème 6 minutes/80°C/vitesse 2

Préchauffer le four à 110°C

Verser la préparation sur la pâte à tarte et enfourner 1h

Laisser refroidir

Juste avant la dégustation saupoudrer de cassonade et brûler à l'aide d'un chalumeau