



Tartes

Tarte au caramel et au beurre salé



5h10 **45 min** **25 min** **4h** **584**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte sucrée

250 g **Farine**
80 g **Sucre semoule**
150 g **Beurre**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 **Sel**

Ingrédients pour le caramel au beurre salé

200 g **Sucre semoule**
100 g **Beurre**
25 cl **Crème liquide (fleurette)**

Étape 1

Confection de la pâte sucrée

- 1 Mélanger le sucre et l'oeuf au fouet électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 2 Ajouter le beurre coupé en petits morceaux et mélanger doucement à l'aide d'un fouet.
- 3 Incorporer petit à petit la farine et une pincée de sel.
- 4 Travailler la pâte à la main, former une boule.
- 5 Laisser reposer la pâte pendant au moins 2 heures au réfrigérateur.
- 6 Etaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 7 Garnir le moule à tarte de pâte.
- 8 Réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.
- 9 Le fait de garder la pâte sucrée au frais permet qu'elle ne se rétracte pas à la cuisson.
- 10 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 11 Recouvrir le fond de pâte de papier sulfurisé puis de billes de cuisson.
- 12 Enfourner pendant une dizaine de minutes.
- 13 Il ne s'agit pas de cuire complètement la pâte mais d'effectuer une pré-cuisson dans un premier temps.

- 14 Retirer le papier sulfurisé et les haricots secs, prolonger la cuisson pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce que le fond de tarte prenne une couleur blonde.

Étape 2

Confection du caramel au beurre salé et dressage

- 1 Faire chauffer le sucre sur feu moyen.
- 2 Lorsqu'il commence à fondre, remuer la casserole afin d'uniformiser la cuisson.
- 3 Dès qu'il prend une couleur ambrée, ôter la casserole du feu et incorporer le beurre.
- 4 Remettre la casserole sur le feu, mélanger afin d'obtenir un mélange homogène.
- 5 Verser la crème d'un seul coup.
- 6 Remuer tout en laissant la casserole sur feu doux afin que le caramel devienne lisse.
- 7 Napper le fond de tarte de caramel au beurre salé, laisser refroidir pendant 1 heure.