

Tartes

Tarte aux noix et caramel salé


40 min 10 min 30 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

625

CALORIES

 Ingrédients
pour 6 personnes

**Ingrédients pour la tarte
aux noix**

1 unité(s) entière(s)
Pâte(s) sablée(s)
 125 g **Noix (cerneau)**
 200 g **Sucre semoule**
 200 g **Crème liquide (fleurette)**
 20 g **Sirop de glucose**
 60 g **Beurre**
 2 g **Fleur de sel**

Étape 1

Préparation du caramel

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6) sur la fonction chaleur tournante.
- 2 Chauffer la casserole à sec. Verser un peu de sirop de glucose.
- 3 Ajouter le sucre petit à petit pour faire un caramel. Remuer continuellement la préparation.
- 4 Dans une autre casserole faire chauffer la crème. La sortir du feu avant ébullition.
- 5 Bien surveiller le caramel : il doit être doré mais pas foncé. Plus un caramel est foncé, plus il est amer et moins il est sucré.
- 6 Incorporer le reste du sucre tout en surveillant la crème. Lorsque le sucre est fondu, ajouter le beurre.
- 7 Éventuellement, ajouter une pincée de fleur de sel.
- 8 Ajouter progressivement au caramel la crème chaude, en faisant attention aux projections.
- 9 Ajouter les noix légèrement concassées.

Étape 2

Cuisson de la tarte

- 1 Pré-cuire le fond de tarte dans un moule carré sans fond. Pour cela, le garnir de billes de cuisson et le mettre au four à 180 °C pendant 15 min.
- 2 Poser le fond de tarte sur une plaque de four. Verser l'appareil au caramel en le répartissant uniformément.
- 3 Ne pas remplir totalement le fond de tarte, car la garniture gonfle à la cuisson.
- 4 Enfournier pendant 10 à 15 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Après 15 minutes de cuisson, sortir la tarte du four.
- 2 Déposer la tarte sur l'assiette à l'aide d'une spatule pour ne pas la casser.