

# Tarte aux carambars



**4h15**   **45 min**   **30 min**   **3h**   **577**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la pâte sucrée

140 g **Farine**  
60 g **Sucre semoule**  
60 g **Beurre**  
1 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
1 **Sel**

### Ingrédients pour la crème aux carambars

25 unité(s) entière(s)  
**Carambar au Caramel**  
25 cl **Crème liquide (fleurette)**

## Étape 1

### Préparation de la pâte sablée

- 1 Mélanger la farine, le beurre, le sucre et une pincée de sel du bout des doigts.
- 2 Ajouter l'œuf et mélanger.
- 3 Verser un peu d'eau jusqu'à obtenir une consistance facile à travailler.
- 4 Travailler la pâte à la main et former une boule.
- 5 Laisser reposer la pâte pendant au moins 1 heure au réfrigérateur.
- 6 Étaler 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 sablée au frais évite que la pâte ne se rétracte à la cuisson.
- 10 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 11 Recouvrir le fond de pâte de papier sulfurisé puis de haricots secs ou de billes de cuisson.
- 12 La pâte sablée a tendance à se soulever à la cuisson ; le poids des haricots secs ou des billes de cuisson évite ce phénomène et permet d'avoir une pâte à tarte uniforme. Enfourner pendant une dizaine de minutes.

13

14 Il ne s'agit pas de cuire complètement la pâte mais d'effectuer une pré-cuisson dans un premier temps.

15

Retirer le papier sulfurisé et les haricots secs ou les billes de cuisson. Prolonger la cuisson d'une dizaine de minutes jusqu'à ce que le fond de tarte prenne une couleur blonde.

## Étape 2

### Préparation de la crème aux carambars et dressage

1

Dans une casserole, faire fondre sur feu doux les carambars et la crème liquide.

2

Napper le fond de tarte de crème aux carambars et laisser refroidir pendant 1 heure.

3

La tarte peut être préparée la veille pour le lendemain.