Tartes

Tarte meringuée au caramel et aux noix

2h	30 min	30 min	1h	614
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte sablée

200 g **Farine**
100 g **Beurre**
80 g **Sucre glace**
1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
1 **Sel**

Ingrédients pour la crème caramel au noix

250 g **Noix (cerneau)**
250 ml **Lait demi-écrémé**
150 g **Sucre semoule**
2 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
3 c. à soupe **Maïzena**
2 c. à soupe **Rhum**
0.5 c. à café **Extrait de vanille**
30 g **Beurre**
3 c. à soupe **Eau**

Ingrédients pour la meringue

Étape 1

Préparation du fond de tarte sablée

1. Verser dans un saladier la farine et le beurre mou coupé en petits morceaux. Mélanger avec le bout des doigts afin d'obtenir une préparation sableuse.
2. Ajouter le sucre glace et une pincée de sel, bien mélanger.
3. Ajouter l'oeuf, bien mélanger jusqu'à former une boule.
4. Envelopper la boule dans du film alimentaire, laisser reposer pendant 1 heure au frais.
5. Pour réduire le temps de préparation de la tarte, utiliser une pâte sablée prête à l'emploi.
6. Préchauffer le four à 180°C (Th.6). Etaler la pâte sur du papier sulfurisé (ou directement dans le moule beurré et fariné).
7. Poser le papier sulfurisé dans le moule et finir de foncer la pâte à la main. Appuyer bien sur les bords afin de faire adhérer la pâte sur les cotés.
8. Cuire la pâte à blanc : piquer la pâte avec une fourchette, puis disposer une feuille de papier sulfurisé sur la pâte et la recouvrir de haricots secs ou billes de cuisson. A l'aide de ciseaux, couper le surplus de papier.

   Autre possibilité : recouvrir le papier sulfurisé d'un

9 second plat plus petit qui permettra à la pâte de ne pas gonfler à la cuisson.

10 Faire cuire pendant 10 à 15 minutes dans le four préchauffé jusqu'à ce que les bords soient bien dorés.

11 Ôter les billes de cuisson et la feuille de papier sulfurisé, poursuivre la cuisson pendant 5 minutes jusqu'à ce que le fond de tarte soit doré uniformément. Laisser refroidir.

Étape 2

Préparation de la crème caramel aux noix

1 Dans une casserole, Fouetter les jaunes d'œufs avec 1/3 du sucre. Ajouter peu à peu la maïzena tout en fouettant.

2 Verser ensuite progressivement le lait, le rhum. Faire chauffer sur feu doux sans cesser de remuer pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce que la crème devienne épaisse.

3 Dans une autre casserole, faire chauffer le reste de sucre avec l'eau jusqu'à ce qu'il devienne un caramel blond.

4 Retirer le caramel du feu, ajouter le beurre et mélanger.

5 Verser alors le caramel dans la casserole de crème, mélanger.

6 Parfumer la crème caramel avec l'extrait de vanille. Ajouter les cerneaux de noix grossièrement concassés, bien mélanger.

7 Couvrir et laisser tiédir.

8 Répartir uniformément la crème caramel aux noix sur le fond de tarte cuit.

Étape 3

Préparation de la meringue

1 Battre les blancs en neige avec une pincée de sel. Lorsqu'ils commencent à être fermes, ajouter le sucre et continuer à battre à pleine vitesse jusqu'à qu'ils soient très fermes.

2 Répartir la meringue sur la tarte cuite à l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère en bois.

3 Mettre le four sur la position grill.

4 Faire dorer la meringue pendant 4 à 5 minutes en surveillant.

Étape 4

Dressage

1 Sortir la tarte du four. La découper en parts.

2 Celle-ci se consomme tiéde ou froide.

2 unité(s) entière(s) **Blanc(s) d'oeuf**

2 c. à soupe **Sucre semoule**

1 **Sel**