



Tarte aux noix au caramel

Difficulté : 

Pour 8 personnes

Cuisson : 30min

Réfrigération : 12h

Préparation 35 min



Préparation de la pâte (la veille)

- 30g de poudre d'amandes
- 2 œufs
- 320g de farine tamisée + 30g pour étaler
- 170g de beurre mou

1. Dans un cul de poule, mélangez au batteur ou fouet électrique le beurre mou, le sucre glace et la poudre d'amandes.
2. Ajoutez les œufs battus, puis la farine.
3. Faire une pâte bien homogène.
4. Etalez la pâte grossièrement sur un film étirable pour former un grand disque.
5. Couvrez la pâte de film étirable et placez 12H au réfrigérateur.

Préparation de la garniture

- 500g de cerneaux de noix
- 250g de sucre en poudre
- 150g de crème liquide
- 50g de miel liquide
- 175g de beurre très froid
- Sel



1. Torréfiez un peu les noix à sec dans une poêle, réservez-les.
2. Dans une casserole, faire bouillir la crème.
3. Ajoutez le miel et une pincée de sel, portez à nouveau à ébullition. Réservez.
4. Faire un caramel avec le sucre dans une casserole à fond épais. Dès qu'il est blond, ajoutez la crème au miel en remuant au fouet sur feu moyen 2 min.
5. Incorporez le beurre très froid coupé en dés, toujours en fouettant.
6. Réservez à température ambiante.

Cuisson et montage

1. Préchauffer le four à th5 (150°C)
2. Etalez la pâte à tarte sur un plan de travail fariné, puis garnir un moule à tarte.
3. Enfourez pour environ 25 min (en fonction de votre four) jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
4. Sortir du four et laissez refroidir avant démoulage.
5. Rangez les noix sur la pâte, versez la préparation au caramel dessus.
6. Servir à température ambiante.

Bonne dégustation au gourmand(e)s