

TARTE AUX NOIX

Recette de Michel 13/02/2016

Ingrédients

- . 150 gr de farine tamisée
- . 80 gr de beurre mou
- . 50 r de sucre glace
 - + Un peu pour déco ration
- . 40 gr de pâte d'amandes
- . 1 pincée de sel
- . 1/2 œuf
- . . gr de noix décortiquées

+ Pour la crème

- . 50 gr de beurre
- . 50 gr de sucre semoule
- . ½ œuf entier
- . 25 gr de poudre d'amandes
- . 1 ou 2 cuillères de Rhum

+ Pour le CARAMEL

- ; 200 gr de sucre semoule
- . 60 gr d'eau
- . 50 gr de miel
- . Quelques gouttes de citron jaune
- . 125 gr de noix décortiquées

- + 75 gr de crème liquide et
- + 25 gr de beurre
- + Cerneaux de noix pour décoration



Préparation de la recette

- . Mélanger tous les ingrédients
En ajoutant une cuillère d'eau
- . Préparer un cercle beurré – posé sur une feuille de cuisson
; le garnir de papier sulfurisé+ contrepoids (légumes secs ou ...)
- Cuire ce fond de tarte à 180° environ 15 min.



Préparation de la crème

- . Pétrir le beurre, le sucre semoule et l'œuf
- . Ajouter la poudre d'amandes et
- . 1 cuillère de Rhum

Vous déposerez cette crème sur la pâte légèrement refroidie
En ajoutant quelques noix décortiquées
et enfournez à nouveau pour 10 min

Préparation du Caramel

- . Faire fondre le sucre, l'eau, le citron et le miel
- . Dès que l'ensemble est fondu, déposer une assiette sur la casserole afin que la vapeur récupère les parois caramélisées
(En versant un peu de caramel dans de l'eau froide on doit obtenir (la possibilité de façonner une boulette moue –
(si trop dur = ajouter un peu de crème
(si trop mou, recuire quelque peu)
- . Ajouter les 75 gr de crème, puis le beurre dans le caramel encore chaud pour arrêter la cuisson + les 250 grs de noix –
Etaler pour laisser refroidir – en gardant le caramel un peu mou

MONTAGE de la Tarte- DECORATION

Garni la tarte avec cette préparation.
Décorez avec les cerneaux de noix
Saupoudrez de sucre glace.