

Tarte noisettes caramel

Recette proposée par Nicolas, Economique, Pour 8 personnes

Préparation: 30
minutes

Repos: 30
minutes

Cuisson: 35
minutes



Les ingrédients:

- 1 pâte sablée
- 150g de noisettes
- 150g de sucre
- 20cl de crème liquide

Comment faire:



1) On commence par faire cuire la pâte sablée à blanc. Four à 180°C pendant 15 minutes. -



2) On fait un caramel, on met les 150g de sucres dans une casserole, hop sur le feu... -



3) Tout en surveillant notre casserole de caramel, on écrase les noisettes morceaux. Je me suis servi d'un maillet en bois et d'une planche à découper. -



4) Le caramel a pris une jolie couleur, on baisse le feu. -



5) On ajoute les 150g de noisettes pilées et on mélange. -



6) Puis on rajoute la crème liquide que l'on aura mis a chauffer quelques minutes au micro onde... Il ne faut pas vider la crème directement sur la préparation chaude, sinon elle va se mettre à bouillir et vous risquez d'en mettre partout... -



7) En mélange le tout pendant 5 ou 10 minutes sur un feu très doux. La préparation va commencer à s'épaissir. -



8) Une fois que la préparation vous semble assez épaisse, on vide la casserole sur notre pâte, on étale bien comme il faut et on laisse refroidir... -

Le petit plus

Avec une boule de glace à la vanille ça passe plutôt pas mal :) Bon appétit au gourmand !

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !