

8 février 2012

Tarte aux fruits secs et au caramel

Pour 6 personnes:

- ◇ 1 pâte feuilletée ou brisée
- ◇ 250 g de sucre cristal
- ◇ 150 g de crème fraîche
- ◇ 200 g de fruits secs assortis (amandes, noisettes, noix,)
- ◇ 50 g de beurre
- ◇ 1 cuillère à soupe de miel
- ◇ 1 cuillère à soupe de vanille

1. Allumer le four et mettre à cuire à blanc un fond de tarte piqué de trous.
20 minutes à thermostat 7
2. Mettre à blondir sur une plaque de four les fruits secs grossièrement hachés.
10 minutes et en remuant pour harmoniser la torréfaction.
3. Mettre la crème fraîche et le beurre, le miel et la vanille dans une casserole.
Porter à ébullition
4. Dans une autre casserole préparer un caramel avec le sucre et un peu d'eau.
Quand le stade du caramel est atteint, mouiller avec la crème doucement.
5. Ajouter les fruits secs dans le caramel. Et verser chaud dans le fond de tarte cuit.
6. Laisser refroidir et réserver au réfrigérateur jusqu'à dégustation

Il fait - 6°C à Bordeaux!
Cette pause sucrée nous
permettra de lutter
contre le froid !

Participants:

Martine
Samira
Antoine
Pape
Amalia
Dominique
Guillaume
Gérard
Nathalie-Sophie
Johanna
Françoise

