

# *Tartelettes au caramel et noix de pécan*

## *Pour 6 tartelettes*

250g de [pâte sablée](#)

100g de sucre en poudre

150ml de crème liquide

30g de beurre

## *Crumble*

20g de noix de pécan

20g de farine

20g de sucre

20g de farine

Préchauffez le four à 180°C.

Étalez la pâte et garnissez-les de pâte, faites précuire ces fonds de tarte 10 minutes à 180°C.

Versez le sucre dans une casserole et ajoutez 3 cuillères à soupe de sucre, portez à ébullition sur feu moyen et laissez cuire une dizaine de minutes, jusqu'à obtenir un caramel légèrement coloré. Otez la casserole du feu et incorporez la crème puis le beurre en morceaux, remettez sur le feu en mélangeant avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le caramel soit homogène et d'une belle couleur ambrée.

Versez le caramel sur les fonds de tarte et laissez le durcir au froid pendant 2 heures.

Préparez le crumble: Concassez grossièrement les noix de pécan.

Dans un bol mélangez les noix de pécan, la farine, le sucre et le beurre pour obtenir une pâte grossière. Étalez cette pâte sur une plaque de four recouverte d'un tapis de cuisson et faites-la cuire à 180°C pendant 10 minutes, laissez refroidir.

Au moment de servir parsemez vos tartelettes de crumble.

A vos cuillères, prêt, dégustez!!!