

Tarte caramel aux fruits secs

Pour 4 personnes

Pâte sucrée noisette

*40g de sucre glace
20g de poudre de noisette
65g de beurre pommade
10g de sucre vanillé
1 jaune d'œuf*

100g de farine

Crèmeux caramel

*2g de gélatine (1 feuille)
115g de sucre
30g d'eau
1 gousse de vanille
190g de crème liquide
60g jaune d'œuf*

Glaçage caramel

*50g de sucre
40g d'eau tiède
100g de nappage neutre*

Fruits sec caramélisés

*1 petite poignée de noisettes
1 petite poignée de cacahuètes nature
50g de sucre*

2 cuil à soupe d'eau

Pâte sucrée :

Mélangez à la main le sucre glace, le beurre et le sucre vanillé. Quand la texture obtenue est homogène incorporez l'œuf, puis la farine et la poudre de noisettes, formez une boule, filmez-la et laissez-la reposer 2h au frigo.

Étalez la pâte, foncez-la dans un moule à tarte (pour moi moule rectangulaire de 10cm sur 35), piquez-la et réservez-la au frais environ 30 minutes avant de la faire cuire 20 minutes à 170° C.

Crèmeux caramel :

Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans une casserole faire cuire le sucre avec l'eau pour former un caramel brun.

A part, portez la crème à frémissement et faites y infuser la gousse de vanillé et ces graines. Quand le caramel aura pris une belle couleur ambrée, ôtez la casserole du feu et versez-y la crème en ayant pris le soin de retirer la gousse de vanille.

Ajoutez le jaune d'œuf battu en fouettant et laissez cuire jusqu'à 85°C. Coupez le feu et laissez redescendre la température à 70°C avant d'incorporer la gélatine essorée.

Lissez au mixer plongeant. Laissez tiédir avant de verser le crémeux sur le fond de tarte cuit.

Glaçage au caramel :

Réchauffée le alpage neutre qq seconde au micro-ondes.

Avec le sucre réalisez un caramel brun à sec. Déglacez avec l'eau tiède avant d'incorporer le nappage neutre. Laissez prendre un peu avant versez le nappage sur la tarte. Réservez au frigo pendant une nuit pour que le glaçage prenne bien.

Fruits sec caramélises :

Étalez les fruits secs sur une plaque de four et mettez les au four à 100°C le temps de faire le caramel.

Versez l'eau et le sucre dans une casserole, faite cuire à feu moyen sans remuez pour ne pas faire cristalliser le caramel. Une fois qu'il a pris la bonne couleur, ôtez la casserole du feu et incorporez les fruits secs chauds. Enrobez-les biens, versez le tout sur une feuille de papier sulfurisé, étalez bien pour séparer les fruits secs et laissez refroidir.

Avant de servir répartissez les fruits secs caramélisés sur la tarte et régalez vous !!