

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TARTE AUX NOIX

Pour 8 personnes : 1h30 de préparation (mais 2 étapes la veille)

La pâte (à faire la veille) : 130g farine T.45 - 50g sucre glace - 15 g poudre de noix - 75g beurre 1/2 sel - 25g oeuf entier battu - 10g vanille liquide -

La crème de noix (à faire la veille) : 80g beurre doux pommade - 80g sucre en poudre - 80g poudre de noix - 65g d'oeufs - 10g rhum ambré -

Les noix sablées : 300g de cerneaux de noix - 100g sirop de sucre ou de canne -

Le caramel mou : 20g glucose - 200g sucre en poudre - 135g crème liquide entière - 2 gousses de vanille - 20g miel d'acacia - 10g beurre -

Préparer la pâte : dans le mixeur muni du couteau verser la farine, le sucre glace, la poudre de noix et le beurre. Mixer pour obtenir une texture sableuse; Ajouter l'oeuf et la vanille. Mixer jusqu'à obtenir une boule. Mettre la boule en appuyant pour l'aplatir dans un film. Conserver au réfrigérateur.

Préparer la crème de noix : dans le mixeur muni du couteau mettre le beurre. Ajouter le sucre et blanchir en mixant. Ajouter la poudre de noix, les 65g d'oeufs, mixer. Incorporer le rhum, mixer. Verser le tout dans une boîte hermétique, entreposer au réfrigérateur.

Le lendemain, étaler la pâte sur le plan de travail légèrement fariné. Poser dans le cercle à tarte (□ 25cm) beurré et posé sur une feuille de papier sulfurisé posée sur une plaque à pâtisserie. Piquer le fond à l'aide d'une fourchette. Entreposer au réfrigérateur 1h00. Préchauffer le four à 160° (th. 5-6). Etaler la crème de noix dans la fond de tarte, lisser avec une spatule métallique.

Enfourner et cuire 25 minutes. Sortir et laisser refroidir.

Préparer les noix sablées : préchauffer le four à 160° (th5-6), verser le sirop sur les cerneaux de noix dans un saladier ou une jatte et remuer pour bien les enrober. Les répartir sur une feuille de papier sulfurisé posée sur une plaque à pâtisserie. Enfourner et faire caraméliser 15 à 20minutes. Réserver dans le four éteint.

Préparer le caramel mou : faire infuser les 2 gousses de vanille grattées dans la crème chaude. Réaliser le caramel à sec en chauffant le sucre + le glucose dans une casserole jusqu'à coloration ambrée. Ajouter le beurre. Mélanger. Verser la crème chaude doucement puis le miel. Remuer délicatement. Ajouter les noix sablées tièdes. Remuer pour bien les enrober. Verser sur la tarte refroidie, étaler. Conserver à température ambiante.