



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Tarte de caramel au beurre salé .

[Nappée d'un coulis et de brisures de Werther's Original]



Ingrédients pour 8 personnes :

<p>Pour la pâte :</p> <ul style="list-style-type: none">- 300 g de beurre demi-sel (+ moule)- 120 g de sucre en poudre- 130 g de sucre glace- 2 gros œufs- 560 g de farine (+ moule)	<p>Pour le caramel :</p> <ul style="list-style-type: none">- 200 g de beurre demi-sel- 40 cl de crème liquide- 400 g de sucre en poudre <p>Pour le nappage :</p> <ul style="list-style-type: none">- 33 bonbons Werther's Original- Sucre glace- Crème liquide
--	--

Préparation de la pâte :

- Mélanger le beurre avec les sucres glace et en poudre
- Ajouter les œufs, puis la farine, travailler l'ensemble jusqu'à obtenir une pâte homogène
- Envelopper la pâte de film alimentaire et réserver 1 heure au réfrigérateur
- Préchauffer le four à 180°C th. 6, étaler la pâte au rouleau à pâtisseries
- Tapisser la pâte dans un moule beurré et fariné, piquer la pâte avec une fourchette
- Recouvrir de papier cuisson et de haricots secs pour une cuisson à blanc
- Enfourner pendant 25 minutes

Préparation du caramel :

- Dans une casserole, porter la crème à ébullition
- Dans une autre casserole, chauffer le beurre avec le sucre jusqu'à obtenir un caramel ambré
- Verser peu à peu la crème puis faire épaissir en continuant la cuisson 5 minutes à feu doux en remuant
- Verser le caramel et laisser refroidir au réfrigérateur avec de servir

Préparation du nappage :

- Faire fondre 15 bonbons avec un peu d'eau, remuer beaucoup
- Rajouter par moment un peu de crème liquide, puis du sucre glace
- Continuer jusqu'à obtenir une consistance légèrement onctueuse, remuer
- Prendre 11 bonbons et les ranger dans un sac de surgélation, fermer le sac
- Avec un marteau casser grossièrement les bonbons en petits morceaux
- Une fois le caramel refroidi napper du caramel encore chaud
- Parsemer des brisures de Werther's Original, et remettre au réfrigérateur

