

Tarte caramel & vanille

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 60g de beurre pommade
- 90g de sucre glace
- 30g de poudre d'amande
- 175g de farine
- 50g de maïzena
- 75g de poudre d'amande
- 10g de maïzena
- 70g de sucre glace
- 1 œuf (50g)
- 50g de beurre
- 1 gousse de vanille
- 150g de sucre
- 50g de beurre
- 1 pincée de fleur de sel
- 75g mascarpone
- 25g sucre glace
- 1 gousse de vanille

Préparation

1. Quand le mélange est homogène, ajoutez l'œuf puis la farine et la maïzena.
2. Mélangez rapidement pour avoir une boule homogène, puis filmez la pâte et mettez-la au réfrigérateur pour minimum 1 heure.
3. Ensuite, étalez-la sur 2 à 3mm d'épaisseur, puis foncez votre cercle et mettez la pâte au réfrigérateur pendant au moins 2 heures (ou au congélateur pendant 30 minutes).
4. Crème d'amande à la vanille : de poudre d'amande de maïzena de sucre glace 1 œuf () de beurre 1/2 cuillère à café de vanille en poudre Mélangez le beurre pommade avec le sucre glace et la vanille.
5. Ajoutez ensuite la poudre d'amande et la maïzena.
6. Incorporez enfin l'œuf et mélangez à la maryse pour avoir une crème homogène.
7. Versez la crème sur la pâte sucrée, et enfournez dans le four préchauffé à 170°C pendant 20 à 25 minutes.
8. Pour avoir une tarte bien dorée, vous pouvez la sortir du four 5 minutes avant la fin de la cuisson, retirer le cercle à tarte, et étaler au pinceau un peu d'œuf battu sur le tour de la tarte avant de finir la cuisson.
9. Laissez refroidir, puis percez des petits trous dans la crème d'amande avec une fourchette ou un cure-dent.
10. Caramel à la vanille : de crème liquide entière ousse de vanille de sucre de beurre 1 pincée de fleur de sel Faites chauffer la crème liquide avec les grains de vanille et laissez infuser pendant minimum 30 minutes.
11. Ensuite, chauffez à nouveau la crème.
12. Versez le sucre dans une casserole et préparez un caramel à sec.
13. Quand il a une jolie couleur ambrée, déglacez-le avec la crème vanillée en mélangeant constamment.
14. Enfin, retirez-le du feu et ajoutez le beurre coupé en petits morceaux puis la fleur de sel.
15. Laissez le caramel refroidir, puis versez-le sur la crème d'amande.
16. Mettez la tarte au réfrigérateur.

17. Versez-la dans une poche à douille munie d'une douille st honoré et pochez-la sur la tarte.
18. Décorez avec un peu de caramel, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com