

## Tarte caramel

Pour un cercle à tarte de 22 cm

### Pâte sucrée

- 100 grs de beurre
- 80 de sucre glace (ou en poudre)
- 50 grs d'oeuf (1 œuf)
- 200 grs de farine T55
- 1 pincée de sel (5grs)

- 1) Crémier le beurre pommade avec le sucre (mélanger énergiquement afin d'obtenir un mélange homogène et crémeux)
- 2) Ajouter l'oeuf et mélanger (la texture est étrange c'est normal)
- 3) Ajouter la farine et le sel, amalgamer le tout mais il ne faut pas trop travailler la pâte afin de ne pas lui donner trop d'élasticité.
- 4) Repos au froid au moins 30 minutes avant le fonçage (et idem après)
- 5) Faire cuire 15 minutes environ à 180 degrés puis laisser refroidir sur grille

### Appareil caramel

- 160 grs de sucre semoule
- 60 de beurre demi-sel (ou de beurre doux et rajouter 5 grs de sel)
- 20 cl (206 grs) de crème liquide (entière c'est mieux)

- 1) Faire un caramel à sec
- 2) Faire chauffer doucement la crème et réserver
- 3) Lorsque le caramel est bien blond, rajouter en plusieurs fois la crème (attention c'est chaud) et mélanger.
- 4) Ajouter le beurre et mélanger jusqu'à obtention d'une texture homogène. On peut remettre sur le feu si l'on souhaite épaissir l'appareil.

Verser l'appareil caramel sur le fond de tarte et réserver au frais jusqu'à la dégustation.

\* Bonus numéro 1 : on peut mettre 30 grs de poudre d'amande (ou de noisette) et ne mettre que 170 grs de farine dans la pâte sucrée, c'est plus gourmand...

\* Bonus numéro 2 : on peut recouvrir la tarte d'un disque fin (2 mm) de chocolat noir tempéré afin d'avoir une couche bien craquante avant la douceur du caramel...