

Tarte caramel et noix



© Alphonse Vignoli / J&S



Recette signée Jean Michel Cailleaux,
de la Pâtisserie Chocolaterie Esprit Cacao à Tours

Tarte caramel et noix



45 MINUTES



20 MINUTES



10 TARTELETTES

Ingrédients

Pâte sucrée

- 85 g de sucre glace
- 40 g de poudre d'amandes
- 130 g de beurre pommade
- 2 g de sel
- 20 g de sucre vanillé
- 1 œuf
- 200 g de farine

Caramel aux noix

- 50 g de sucre pour caramel
- 265 g de crème
- 50 g de cubes d'orange confite
- 150 g de noix de Grenoble
- 100 g de noix de pécan

Ganache montée

- 250 g de crème liquide à 35%
- 150 g de chocolat au lait

Déco

Zestes d'oranges

• La veille, faire la pâte sucrée. Mélanger les éléments secs ensemble, puis incorporer le beurre pommade. Enfin, ajouter l'œuf. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

• **Étaler** la pâte dans les fonds de tarte et les faire cuire à blanc à 165°C. Réserver.

• **Réaliser** le caramel : chauffer le sucre à sec et déglacer avec la crème. Puis ajouter les fruits et les noix. Remplir les tartes avec la préparation. Réserver au frais.

• **Réaliser** la ganache : la veille, faire chauffer doucement la crème avec le chocolat. Mélanger, puis mettre la préparation au frais durant 24h. La monter au robot : battre la ganache jusqu'à obtenir une préparation mousseuse et aérienne.

• **Former** des quenelles avec la ganache et les déposer sur les tartes froides.

• **Décorer** de zestes d'oranges.