

Tartelette aux noix et caramel beurre salé au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 29 min	Durée : 39 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 9	Etapes : 13	Astuces : 12	

Ingrédients

Pour la pâte sablée thermomix:

260G de farine

125 G de beurre

50G de sucre

1 pincée de sel

1 jaune d'oeuf Pour la tartelette thermomix:

150G de noix

150G de sucre roux

150G de crème liquide

60G de beurre salé

Etapes

Préchauffer le four sur 180°C

Pour la pâte sablée thermomix:

Â»

Mettez le beurre et la farine dans le bol du thermomix.

Â»

Puis, réglez 45 secondes, sur la vitesse 5, en fonction sens inverse.

Â»

Programmez, ensuite, 1 minute 30 secondes, en mode épi.

Â»

Ajoutez, alors, le sucre, le jaune d'oeuf, l'eau, le sel, et réglez 1 minute 30 secondes, en mode épi.

Â»

Faites une boule avec la pâte.

Â»

Laissez au réfrigérateur 45 minutes, afin de bien la refroidir la pâte sablée thermomix obtenue.

Pour la tartelette thermomix:

Â»

Mettez le beurre salé et le sucre dans le bol du thermomix.

Â»

Réglez, ensuite, votre robot thermomix, 4 minutes, sur 60°C, à la vitesse 2.

Â»

Ajoutez la crème et les noix.

Â»

Programmez, alors, 30 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Tartelette aux noix et caramel beurre salé au magimix

Étalez la pâte sablée, la couper en fonction de vos moules.

Â»

Verser le mélange de caramel beurre salé et de noix sur la pâte.

Â»

Enfournez, alors, 25 minutes.

Laissez tiédir et dégustez cette délicieuse tarte thermomix. Miam ;)