Tartelette aux noix et caramel beurre salé au thermomix

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»

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com

Tartelette aux noix et caramel beurre salé au thermomix

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

Â»

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

Â»

Enfournez, alors, 25 minutes.

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

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com