

Tourte Aux Noix & Sa Sauce Caramel



Ingrédients pour la pâte sucrée:

- 250 g de farine type 55
- 180 g de beurre
- 40 g de sucre glace
- 1 jaune d'œuf
- 4 cuillères à soupe d'eau glacée

Ingrédients pour la garniture:

- 2 œufs entiers

- 210 g de sucre

- 150 g de cerneaux de noix

Ingrédients pour la sauce caramel:

- 50 g de beurre

- 1 cuillère à café de sel de Guérande

- 235 g de sucre roux (cassonade)

- 2 gousses de vanille

- 250 ml de crème liquide entière

Pour la pâte:

Mélanger la farine et le sucre glace. Incorporer le beurre et sabler. Ajouter le jaune d'œuf et l'eau. On obtient une pâte souple. Filmer et placer au réfrigérateur.

Je l'ai adapté au Cook'in. Mettre tous les ingrédients et pétrir 2 min. Renverser sur la toile Silpat et bouler. Filmer et placer au réfrigérateur.

Préparer la garniture:

Concasser les cerneaux de noix en petits morceaux. (j'ai utilisé mon coupe légumes petite grille)

Dans un cul de poule, blanchir les œufs et le sucre au fouet.

Ajouter et mélanger les noix concassées. Réserver.

Montage:

Préchauffer le four à 180°C - th 6. Placer le moule rectangulaire sur la plaque perforée.

Sortir la pâte du réfrigérateur, partager en 2 (2/3 + 1/3).

Étaler au rouleau en carré et fonder le moule avec la plus grande partie. Répartir la garniture.

Refermer avec le dernier carré de pâte. Pincer les bords pour les souder.

Battre un œuf et badigeonner la tourte, poser des cerneaux de noix en décoration. Badigeonner à nouveau.

Enfourner pour 35 min à 180°C – th 6. Laisser refroidir complètement.

Préparer la sauce caramel :

Dans la casserole, faire fondre le sucre, le sel de Guérande et le beurre sur feu moyen.

Ajouter les gousses de vanille fendues en 2.

Quand le caramel est prêt, verser la crème petit à petit en faisant attention aux éclaboussures. Retirer les gousses, verser dans des bocaux et laisser le caramel refroidir.

Démouler la tourte et couper en carrés de 5 cm et accompagner de sauce caramel.