



Tarte crème brûlée

Ingredients

Pâte sucrée

150g de beurre mou
100g de sucre glace
60g de poudre d'amande
1 oeuf
250g de farine

Crème brûlée

4 jaunes d'oeuf
60g de sucre
150g de lait
250g de crème liquide entière
du sucre cassonade
1cuillère à café d'arôme vanille
1/2cuillère à café de poudre de vanille

Pâte sucrée

- Pour une tarte de 22cm -

Fouetter ensemble le beurre mou, le sucre et la poudre d'amande

Verser l'oeuf et continuer de fouetter

Ajouter la farine en mélangeant à la main, ne pas trop travailler la pâte sinon elle sera dure après cuisson

Emballer la pâte dans un film alimentaire et mettre au frais 1h

Fariner le plan de travail et étaler la pâte sur une épaisseur de 0.5cm

Garnir le cercle à tarte de pâte et remettre au frais 1h

Préchauffer le four à 180°C

Enfourner pendant 10 minutes, cuisson à blanc, et mettre de côté

Crème brûlée

Prechauffer le four à 110°C

Mettre à chauffer ensemble le lait, la crème, l'arôme vanille et la poudre de vanille

Fouetter les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à blanchissement

Verser le mélange lait chaud sur le mélange jaunes d'oeufs, mélanger

Remettre à cuire à feu moyen jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère

Verser la préparation sur la pâte à tarte et enfourner 1h

Laisser refroidir

Juste avant la dégustation saupoudrer de cassonade et brûler à l'aide d'un chalumeau