**TARTE AMANDINE AU BEURRE SALE**

**INGREDIENTS :**

UNE PATE SABLEE DE 300G

CREME AMANDINE :

* 150 DE BEURRE SALE
* 225 D’AMANDE EN POUDRE
* 60G DE SUCRE EN POUDRE
* 2 ŒUFS ENTIERS ET 2 JAUNES D’ŒUFS

CARAMEL :

* 225G DE SUCRE EN POUDRE
* 75G DE BEURRE SALE
* 30CL DE CREME FRAICHE LIQUIDE

DECORATION :

* CERNEAUX DE NOIX

**PREPARATION :**

FAIRE CUIRE A BLANC LE FOND DE TARTE, PUIS FAIRE LA CREME AMANDINE EN BATTANT LES ŒUFS AVEC LE SUCRE,
AJOUTEZ LE BEURRE PUIS LES AMANDES ET VERSEZ LA PREPARATION SUR LE FOND DE TARTE,

REMETTRE AU FOUR,

FAIRE LE CARAMEL EN MELANGEANT LE SUCRE AINSI QUE 3 CUILLERES A SOUPE D’EAU ET METTRE SUR LE FEU JUSQU’A OBTENTION D’UNE BELLE COULEUR,

HORS DU FEU, AJOUTER LA CREME FRAICHE ET LE BEURRE SALE,

REMETTRE SUR LE FEU 5 MN PUIS VERSER SUR LA TARTE,

DECORER AVEC DES NOIX PUIS METTRE AU FRAIS JUSQU'A CONSOMMATION,

LA CREME AU CARAMEL DOIT DURCIR