

# Tartelette Streusel aux noisettes, pâte sablée noisette, caramel au beurre salé |

Recette pour 12 tartelettes

## Description

Tartelette croustillante, saveur de noisette avec un caramel beurré.

## L'astuce du chef

Il est possible de faire un caramel plus corsé, son goût sera déterminé par sa coloration.

## Ingrédients

### Pâte sablée noisette

- 350 Gr Farine
- 190 Gr Beurre
- 120 Gr Sucre glacé
- 45 Gr Poudre de noisette
- 65 Gr Oeuf

### Streusel noisette

- 120 Gr Beurre
- 120 Gr Cassonade
- 175 Gr Poudre de noisette
- 120 Gr Farine
- 1 Gr Fleur de sel

### Caramel au beurre salé

- 100 Gr Sucre
- 25 Gr Beurre
- 100 Gr Crème 35%
- 3 Pincée(s) Fleur de sel

## Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **365 F°**
- Temps de repos **45 mins**

### Pâte sablée noisette

Coupez le beurre froid en petits cubes.

Dans la cuve du batteur (avec la main ou la feuille dans le malaxeur), versez les ingrédients secs tamisés, malaxez de manière à sabler la pâte (comme un crumble fin).

Puis, versez l'œuf, finalisez le mélange de manière à avoir une pâte. Laissez tomber la pâte sur la table, continuez avec la paume de la main pour finaliser l'homogénéisation de la pâte.

Étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, 2 à 3 mm d'épaisseur maximum. Assurez-vous d'une belle régularité sur toute la surface. Une fois la plaque ou le cercle à tarte foncé, laissez-le dans le frigo durant une vingtaine de minutes.

### Streusel noisette

Dans un robot coupe, réunissez tous les ingrédients (beurre froid en cube).

Mixez pour obtenir un mélange homogène et sablé.

Remplissez les cercles à tartelette au trois-quart, tassez le mix dans le cercle.

Faites cuire les tartelettes dans un four préchauffé pour 14 minutes.

Laissez refroidir, puis démoulez.

### Caramel au beurre salé

Dans une casserole, cuire le sucre à sec jusqu'à ce qu'il prenne une coloration blonde. Ajoutez le beurre et mélangez.

Ajoutez la crème chaude (en trois fois), fouettez et portez à ébullition environ deux minutes, jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène. Idéalement, passez la sauce dans un chinois.

**Bon appétit!**