



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 -

Dans le bol mettre le beurre mou, le sucre et la poudre d'amande 15s/vitesse 3.5

Verser l'oeuf 8s/vitesse 3.5

Ajouter la farine 8s/vitesse 4

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

Fariner le plan de travail et taler la pte sur une paisseur de 0.5cm

Garnir le cercle tarte de pte et remettre au frais 1h

Prchauffer le four 180C

Enfourner pendant 10 minutes, cuisson blanc, et mettre de ct

Crème brûlée

Dans le bol mettre le fouett, les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait, l'arôme de vanille, la poudre de vanille et la crme 6 minutes/80C/vitesse 2

Prchauffer le four 110C

Verser la préparation sur la pte tarte et enfourner 1h

Laisser refroidir

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