

## Tartelettes aux noix et caramel

### 4 tartelettes

- 1 rouleau de pâte sablée
- 250g de cerneaux de noix
- 190g de sucre en poudre
- 15cl de crème fraîche liquide
- une cuillère à soupe de miel liquide
- un peu de beurre pour les moules



■ *Tartelette sablée aux noix au caramel et au miel*

■ Préchauffez votre four à 180°.

■ Découpez 4 disques de pâtes de la taille de vos moules, beurrez vos moules, et disposez les disques de pâte dans les moules. Recouvrez-les chacun d'une feuille de papier sulfurisé, et versez des légumes secs pour éviter que la pâte ne gonfle pas et ne déborde pas en cuisant.

■ Enfourez pour 12 à 15 minutes, jusqu'à ce que les fonds de tartelettes soient bien dorés.

■ Démoulez les fonds de tartelette délicatement, disposez les cerneaux de noix à l'intérieur.

■ Dans une casserole, disposez le sucre avec un peu d'eau, et préparez un caramel à feu moyen, jusqu'à ce que la couleur devienne ambrée. Versez la crème et le miel, remuez jusqu'à ce que le mélange soit homogène, et ôtez du feu.

■ Versez le caramel sur les noix, et laissez refroidir à température ambiante.

■ Tartelette sablée aux noix au caramel et au miel à déguster à température ambiante

## Conseils

Simple et délicieux.