

Atelier Tarte aux noix



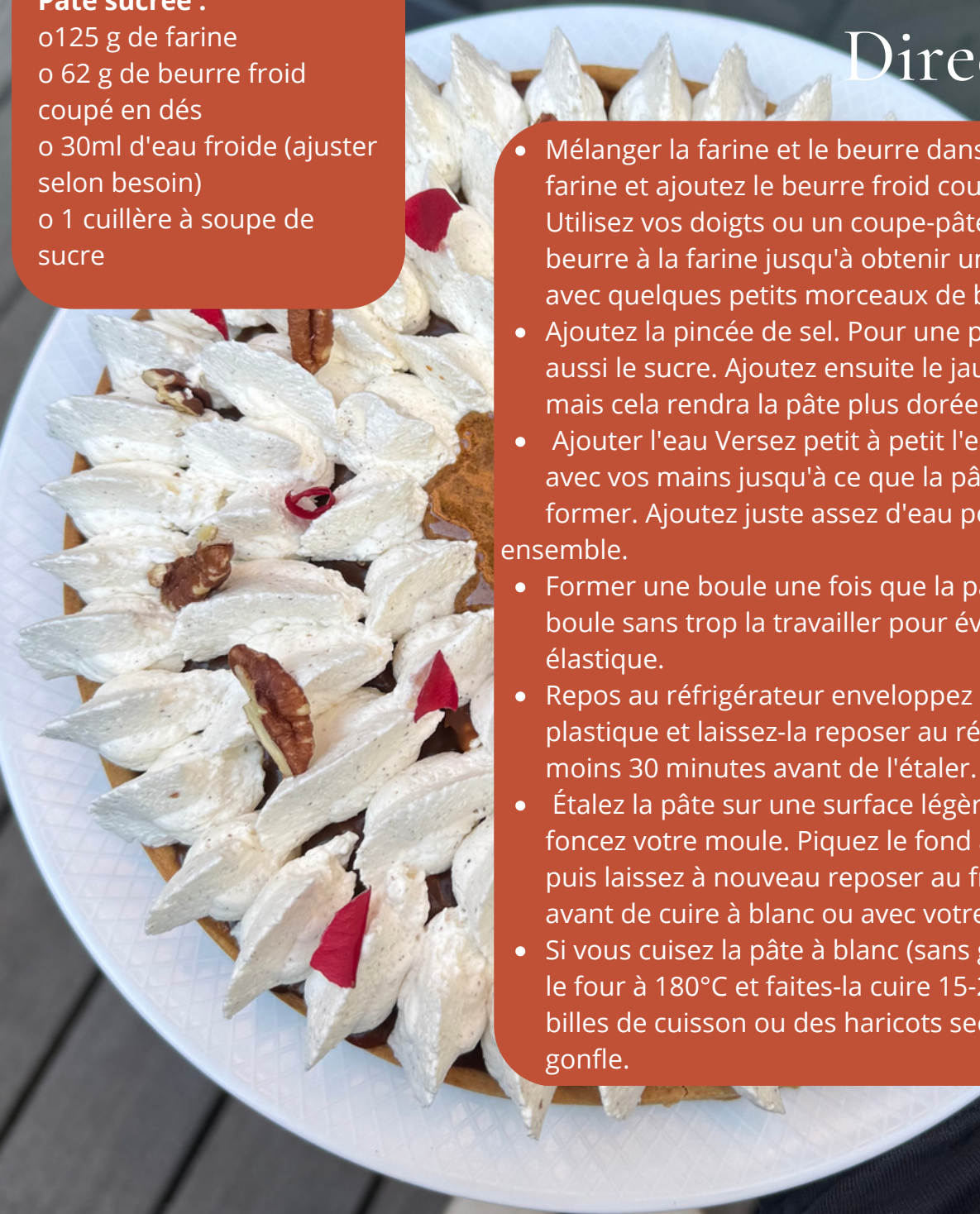
Ingrédients

Pâte sucrée :

- o 125 g de farine
- o 62 g de beurre froid coupé en dés
- o 30ml d'eau froide (ajuster selon besoin)
- o 1 cuillère à soupe de sucre

Directions

- Mélanger la farine et le beurre dans un grand bol, versez la farine et ajoutez le beurre froid coupé en petits morceaux. Utilisez vos doigts ou un coupe-pâte pour mélanger le beurre à la farine jusqu'à obtenir une texture sableuse, avec quelques petits morceaux de beurre encore visibles.
- Ajoutez la pincée de sel. Pour une pâte sucrée, ajoutez aussi le sucre. Ajoutez ensuite le jaune d'œuf (facultatif, mais cela rendra la pâte plus dorée et croustillante).
- Ajouter l'eau Versez petit à petit l'eau froide et mélangez avec vos mains jusqu'à ce que la pâte commence à se former. Ajoutez juste assez d'eau pour que la pâte tienne ensemble.
- Former une boule une fois que la pâte se tient, formez une boule sans trop la travailler pour éviter de la rendre élastique.
- Repos au réfrigérateur enveloppez la pâte dans du film plastique et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes avant de l'étaler.
- Étalez la pâte sur une surface légèrement farinée, puis foncez votre moule. Piquez le fond avec une fourchette, puis laissez à nouveau reposer au frais 10-15 minutes avant de cuire à blanc ou avec votre garniture.
- Si vous cuisez la pâte à blanc (sans garniture), préchauffez le four à 180°C et faites-la cuire 15-20 minutes avec des billes de cuisson ou des haricots secs pour éviter qu'elle ne gonfle.



Atelier Tarte aux noix



Ingrédients

Caramel beurre salé :

o 200 g de sucre en poudre
o 80 g de beurre demi-sel
o 20 cl de crème liquide
entière (30% de
matière grasse minimum)

Directions

- Faire chauffer la crème : Dans une petite casserole, faites chauffer doucement la crème liquide sans la faire bouillir. Cela évitera un choc thermique lorsque vous l'ajouterez au caramel.
- Faire fondre le sucre : Dans une grande casserole à fond épais, versez le sucre en une couche uniforme.
- Chauffez à feu moyen sans remuer, jusqu'à ce que le sucre fonde et prenne une couleur ambrée. Si le sucre fond de manière inégale, vous pouvez doucement secouer la casserole, mais évitez de remuer avec une cuillère.
- Ajouter le beurre : Dès que le caramel atteint une belle couleur ambrée, ajoutez rapidement le beurre coupé en morceaux. Remuez rapidement avec une spatule en bois jusqu'à ce que le beurre soit totalement incorporé.
- Ajouter la crème chaude : Retirez la casserole du feu et ajoutez doucement la crème chaude en remuant sans cesse. Attention aux éclaboussures ! Le mélange va bouillonner et augmenter de volume.
- Remettre à chauffer : Remettez la casserole sur feu doux et continuez de remuer jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène. Si vous souhaitez un caramel plus épais, laissez cuire encore quelques minutes.
- Ajouter la fleur de sel : Hors du feu, ajoutez une pincée de fleur de sel pour intensifier la saveur salée, puis mélangez bien.
- Laisser refroidir : Versez le caramel dans un pot et laissez-le refroidir avant de l'utiliser. Il épaissira en refroidissant.



Atelier Tarte aux noix



Ingrédients

Biscuit joconde :

- o 62 g de poudre d'amandes
- o 62 g de sucre glace
- o 18 g de farine
- o 2 œufs entiers
- o 2 blancs d'œufs
- o 8 g de sucre en poudre
- o 15 g de beurre fondu

Directions

- Préchauffez le four à 220°C. Beurrez et chemisez une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé ou utilisez un tapis en silicone.
- Mélanger les ingrédients secs : Dans un bol, tamisez ensemble la poudre d'amandes, le sucre glace et la farine.
- Incorporer les œufs : Ajoutez les œufs entiers aux ingrédients secs et fouettez jusqu'à obtenir un mélange mousseux et légèrement blanchi.
- Monter les blancs en neige : Dans un autre bol, montez les blancs d'œufs en neige ferme en ajoutant progressivement le sucre en poudre. Continuez à battre jusqu'à obtenir des pics fermes et brillants.
- Incorporer les blancs en neige : Incorporez délicatement les blancs en neige à la préparation aux amandes à l'aide d'une spatule, en veillant à ne pas casser les blancs pour conserver l'aération.
- Ajouter le beurre fondu : Incorporez délicatement le beurre fondu refroidi au mélange.
- Étaler la pâte : Versez la pâte sur la plaque préparée et étalez-la uniformément avec une spatule sur une épaisseur de 5 à 7 mm.
- Cuisson : Faites cuire au four pendant environ 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que le biscuit soit légèrement doré et moelleux au toucher.



Atelier Tarte aux noix



Ingrédients

Praliné aux noix :

- o 200 g de noix (noix de Grenoble, noisettes, ou un mélange selon vos préférences)
- o 150 g de sucre
- o 50 ml d'eau
- o 1 pincée de sel

Directions

- Préparer les noix : Si les noix ont encore leur peau, faites-les torréfier au four à 150°C pendant 10 à 15 minutes pour leur donner plus de saveur. Laissez-les refroidir et frottez-les entre vos mains pour enlever la peau (si vous utilisez des noisettes par exemple).
- Faire un caramel : Dans une casserole à fond épais, versez le sucre et l'eau. Faites chauffer à feu moyen sans remuer jusqu'à obtenir un caramel doré. Surveillez bien la couleur du caramel pour éviter qu'il ne brûle.
- Ajouter les noix : Une fois le caramel prêt, ajoutez les noix et mélangez rapidement pour les enrober complètement de caramel.
- Étaler et refroidir : Versez les noix caramélisées sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou d'un tapis en silicone. Laissez refroidir complètement.
- Mixer pour obtenir le praliné : Cassez les morceaux de noix caramélisées et mettez-les dans un mixeur. Mixez jusqu'à obtenir une pâte lisse et onctueuse. Le mélange passe par plusieurs étapes : d'abord des morceaux concassés, puis une poudre (pralin) et enfin une pâte (praliné) lorsque les noix commencent à libérer leur huile.



Atelier Tarte aux noix



Ingédients

Chantilly :

- o 25 cl de crème liquide entière bien froide (minimum 30% de matière grasse)
- o 30 g de sucre glace
- o 1 gousse de vanille

Directions

- Préparer la crème Placez votre bol et les fouets du batteur au congélateur pendant 10 à 15 minutes. Cela permettra de monter la crème plus facilement.
- Infuser la vanille Fendez la gousse de vanille en deux et grattez les graines avec la pointe d'un couteau. Ajoutez les graines de vanille à la crème liquide. Si vous utilisez de l'extrait de vanille, vous pouvez l'ajouter directement à la crème.
- Fouetter la crème dans le bol bien froid, versez la crème liquide et commencez à fouetter à vitesse moyenne. Lorsque la crème commence à épaissir, ajoutez progressivement le sucre glace.
- Monter en chantilly Continuez de fouetter jusqu'à obtenir une texture ferme et aérienne. La chantilly doit former des pics souples, mais attention à ne pas trop battre pour éviter qu'elle ne se transforme en beurre.

