

Tarte Noisettes Reines-Claudes au Caramel Beurre Salé

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- PATE BRISEE	1x
- REINES-CLAUDE	25-30
- CASSONADE BRUNE	4 c à soupe
- NOISETTE(S)	2 c à soupe concassées
- CARAMEL AU BEURRE SALÉ	2-3 c à soupe

Recette:

- Coupez en 2 et dénoyautez les reines-claude.
- Etalez la pâte dans un moule à tarte sur un papier sulfurisé.
- Préchauffez le four à 180-190°C.
- Piquez-la avec une fourchette puis répartissez la cassonade et les noisettes concassées.
- Recouvrez avec les fruits de façon homogène et bien serrés (peau vers le bas).
- Enfournez pour 35 – 40 minutes.
- Démoulez et placez au froid.
- Au moment de servir, faites chauffer légèrement le caramel beurre salé et répartissez-le sur la tarte en filaments.

