

Pavé Provençal aux Amandes et Noisettes

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

Pour la pâte brisée :

- FARINE	150g
- BEURRE	100g
- CASSONADE BRUNE	130g

Pour le caramel :

- MIEL	1 c à soupe
- CRÈME FRAICHE	1 c à soupe
- SUCRE SEMOULE	100g
- BEURRE	75g
- AMANDES EFFILÉES	100g
- NOISETTES GRILLÉES	40g (brésilien)



Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans un plat creux, mélangez la farine avec la cassonade et le beurre mou (légèrement fondu).
- Etalez la pâte obtenue dans un moule (ici rectangulaire) tapissé d'un papier sulfurisé sur une épaisseur de 1cm maximum. Piquez-la avec une fourchette.
- Enfourez pour 15 minutes.
- Pendant ce temps, faites chauffer le miel, la crème, le sucre semoule et le beurre dans un caquelon jusqu'à 114°C. Ajoutez ensuite le mélange d'amandes et de noisettes.
- Lorsque la pâte brisée est cuite, recouvrez-la uniformément avec le mélange d'amandes-noisettes caramélisées.
- Replacez au four pour 15-17 minutes. Baissez un peu le four si nécessaire.
- Sortez du four et laissez refroidir puis démoulez délicatement.
- Laissez refroidir complètement et coupez enfin en petits languettes ou petits carrés.