

Tarte au caramel

Préparation : 30 min

Cuisson : 20 min

Repos : 3h

Quantité : 8 personnes

Ingrédients

Pour la pâte :

- 250 g de farine
- 50 g de cacao en poudre
- 5 cl d'eau
- 80 g de margarine (végétale!)

Pour le caramel :

- 250 g de sucre
- 85 g d'eau
- 10 cl de crème (végétale!)
- 50 g de margarine (végétale!)
- 4 g de sel

Préparation

Mélanger la farine et le cacao en poudre.

Ajouter l'eau et la margarine coupée en dès.

Former une boule.

Recouvrir d'un film alimentaire et laisser reposer au frais.

Faire chauffer le sucre et l'eau jusqu'à l'obtention d'un caramel.

Ajouter la crème en mélangeant vigoureusement.

Ajouter la margarine.

Ajouter le sel.

Préchauffer le four à 180°C.

Étaler la pâte et la piquer avec une fourchette.

Faire cuire le fond de tarte pendant 20 min.

Répartir le caramel sur le fond de tarte.

Laisser prendre au frais pendant 3h.

Catégorie : Tartes

Samedi 7 mars 2020

mimmydou.fr