**Tarte au caramel et aux noisettes**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/06/tarte-au-caramel-et-aux-noisettes-p1080250.psd-r-copy.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Le glaçage neutre :  
– 5 g (2,5 feuilles) de gélatine**  
**– 75 g d’eau minérale**  
**– 100 g de sucre en poudre**  
**– 25 g de** [**glucose**](https://recettes.de/glucose)**en poudre**  
À préparer la veille suivant la recette du [**glaçage neutre de Christophe Felder**](https://croquantfondantgourmand.com/glacage-neutre-de-christophe-felder/), avec les proportions indiquées.  
Laisser refroidir puis garder au réfrigérateur.

**La pâte sucrée :  
- 195 g de farine T 55**  
**- 25 g  d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 15 g de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette) **en poudre**  
**- 85 g de sucre glace**  
**- 2 g de sel**  
**- ¼ de càc de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **en poudre**  
**- 130 g de beurre**  
**- 1 œuf  
  
1 cercle à tarte de 26 cm de** **Ø beurré**  
**Préchauffage du four à 170°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Mélanger dans le bol du robot, la farine, les poudres d'amandes et de noisettes, le sucre, le sel et la vanille.  
Ajouter le beurre en parcelles et mixer pour obtenir un "sable".  
Incorporer rapidement l'œuf et terminer de former la boule de pâte à la main.  
Envelopper la pâte et la laisser durcir au réfrigérateur pendant 2 heures (la veille pour moi).  
Lorsque la pâte s'est raffermie, l'étaler au rouleau entre 2 feuilles de papier cuisson et foncer le cercle.  
Choisir la méthode préférée pour lester la pâte et la [**faire cuire à blanc**](https://croquantfondantgourmand.com/cuire-a-blanc-une-pate-a-tarte/).  
Enfourner pour 15 minutes puis retirer le lestage et laisser cuire et sécher pendant encore 10 minutes.  
Laisser refroidir puis retirer délicatement le cercle.  
Déposer le fond de tarte sur le plat de service.

**Le crémeux au caramel :  
 - 2 feuilles (4 g) de gélatine**  
**- 200 g de sucre en poudre**  
**- 30 g de glucose en poudre**  
**- 60 g d'eau**  
**- 380 g de crème fleurette**  
**- ½ càc de vanille en poudre**  
**- 6 jaunes d'œufs (≅ 120 g)**  
Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.  
Mettre dans une casserole le sucre, le glucose et l'eau et laisser cuire pour obtenir un caramel.  
Mélanger la vanille avec la crème et faire chauffer.  
Lorsque le caramel est brun, ajouter très doucement et avec précaution la crème.  
Sur feu doux incorporer les jaunes d'œufs battus en fouettant jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.  
Hors du feu ajouter la gélatine essorée.  
Mixer au mixeur plongeant.  
Laisser tiédir puis verser sur le fond de tarte.  
Laisser figer au réfrigérateur.

**Les noisettes caramélisées :  
- 100 g de noisettes**  
**- 50 g de sucre en poudre**  
Concasser légèrement les noisettes.  
Préparer un caramel avec le sucre et 2 cuillerées d'eau.  
Ajouter les noisettes pour bien les enrober.  
Les étaler sur une feuille de papier cuisson et laisser refroidir.

**Le glaçage au caramel :  
- 100 g de sucre en poudre**  
**- 80 g d'eau**  
**- 200 g de nappage neutre**.  
Préparer un caramel brun avec le sucre à sec ou en rajoutant 4 cuillerées d'eau.  
Déglacer doucement et avec précaution avec l'eau restante.  
Mélanger avec le glaçage neutre.   
Verser délicatement sur le crémeux pris.  
Déposer les noisettes.  
Garder au frais (pour moi jusqu'au lendemain).