



Millebuis

par les VIGNERONS DE BUXY



TARTE AUX NOIX
CARMEL BEURRE SALÉ
& CRÉMANT DE BOURGOGNE



CRÉMANT DE BOURGOGNE

Ce Crémant conjugue les caractères du Pinot Noir et du Chardonnay, les deux géants de la Bourgogne. Ils donnent naissance à un vin qui, paradoxalement, offre une harmonie aboutie, un équilibre précis. Fraîcheur intense, finesse, caractère fruité...

À servir à une température de 10 - 12 °C.

&

TARTE AUX NOIX CARAMEL BEURRE SALÉ

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Pâte

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 50 g de sucre glace
- 1 jaune d'œuf
- 30 g d'eau
- 1 pincée de sel

Caramel

- 125 g de sucre
- 35 g de beurre demi-sel
- 75 ml de crème liquide

- 200 g de cerneaux de noix

PRÉPARATION

Préparation du fond de tarte: Sabler entre les mains la farine et le beurre coupé en petits cubes. Lorsque le beurre est totalement "absorbé" par la farine, ajouter le sucre glace. Ajouter le jaune d'œuf et l'eau froide, puis une pincée de sel. Mélanger pour réunir tous les ingrédients et, dès que la pâte est formée, arrêter de mélanger sinon elle va devenir trop élastique. Envelopper de papier étirable.

Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.

Abaïsser la pâte à une épaisseur de 2-3 millimètres, fonder le cercle juste beurré, piquer la pâte à la fourchette.

Faire cuire à blanc (remplir l'intérieur de la tarte avec des billes en céramique ou des légumes secs protégés par une feuille de papier de cuisson, ceci pour éviter que la pâte ne gonfle et que les bords ne tombent).

Enfourner 20 à 25 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Laisser tiédir puis démouler et poser le fond de tarte sur une grille pour le laisser complètement refroidir.

Préparation du caramel: Réaliser un caramel à sec assez foncé. Ajouter des morceaux de beurre pour déglacer le caramel. Hors du feu, ajouter la crème pour réaliser un caramel assez fluide. Une fois tiède, ajouter les cerneaux et mélanger. Remplir le fond de tarte et réserver au frais.



Millebuis

