

TARTE AUX CARAMBARS ULTRA SIMPLE

Recette par **Barbara Correia**

Cette recette est enfantine, elle enchante les papilles des petits et des grands.

Difficulté : **Très facile** Coût : **Bon marché** Temps de préparation : **5 min**
Temps de cuisson : **25 min** Temps d'attente : **120 min**

Ingrédients (6 personnes)

20 cl de crème liquide
15 carambars
1 rouleau de pâte sablée

Préparation

ÉTAPE 1 :

Préchauffez votre four à 180°C.

ÉTAPE 2 :

Étalez votre pâte dans votre moule à tarte, piquez-la avec une fourchette et enfournez-la pour la cuire à blanc. Sortez-la quand elle est juste dorée (20 à 25 min).

ÉTAPE 3 :

Déposez les carambars dans une casserole, ajoutez la crème liquide. Faites chauffer de façon à ce que les carambars fondent, remuez régulièrement. Stoppez la cuisson quand tous les Carambars sont dissouts et que la sauce est homogène.

ÉTAPE 4 :

Versez la sauce aux Carambars sur le fond de tarte. Attendez 2h que la tarte prenne.

Cookies : la meilleure recette

Préparation 15 mn |

Cuisson 10 mn |

Temps Total 25 mn |



Ingrédients / pour 6 personnes

- 1 oeuf
- 85 g de sucre
- 85 g de beurre doux
- 150 g de farine
- 100 g de pépites de chocolat
- 1 sachet de sucre vanillé (facultatif)
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de sel

PRÉPARATION

- 1 Laissez ramollir le beurre à température ambiante. Dans un saladier, malaxez-le avec le sucre.
- 2 Ajoutez l'oeuf et éventuellement le sucre vanillé.
- 3 Versez progressivement la farine, la levure chimique, le sel et les pépites de chocolat. Mélangez bien.
- 4 Beurrez une plaque allant au four ou recouvrez-la d'une plaque de silicone. À l'aide de deux cuillères à soupe ou simplement avec les mains, formez des noix de pâte en les espaçant car elles s'étaleront à la cuisson.

Pour finir

Faites cuire 8 à 10 minutes à 180°C soit thermostat 6. Il faut les sortir dès que les contours commencent à brunir.