

Tarte au carambar



Ingrédients pour 6 personnes :

- 250 g de pâte sablée
- 24 carambars
- 3 œufs
- 25 cl de crème fraîche
- Beurre
- Haricots secs

Préparation :

Préchauffez le four à 180°. Étalez la pâte dans un moule à gâteau beurré. Piquez avec une fourchette. Recouvrez de papier sulfurisé et remplissez de haricots secs. Enfournez et laissez dorer 20 min.

Faites fondre les carambars à feu doux dans une casserole. Sortez du feu. Remuez et introduisez la crème fraîche puis les œufs un à un. Battez énergiquement.

Sortez le fond, ôtez les haricots et le papier sulfurisé. Versez la préparation en égalisant à la surface.

Laissez refroidir à l'extérieur puis mettez-la deux heures au réfrigérateur. Servez bien frais.