

CROQUANTS AUX AMANDES SUR PÂTE SABLÉE TM 31



Temps total: 35 min
Préparation: 15 min
Temps de cuisson:
20 min



6 personne/s



Moyen



Accessoires
dont vous avez
besoin:
Spatule

Ingrédients

Pâte sablée du livre "A table avec thermomix"

250 g de farine

125 g de beurre mou

125 g de sucre

1 jaune d'oeuf

Pour la nougatine aux amandes

125 g d'amandes effilées

1 c. à soupe bombée de crème fraîche épaisse

1 c. à soupe de miel

80 g de sucre

70 g de beurre

Préparation

Pâte sablée

1. Mettre la farine, le beurre, le sucre, et le jaune d'oeuf dans le  et mixer 10sec/vit 4.

Sortir la pâte du  et la mettre en boule sans trop malaxer et réserver au frais au moins 1 heure.

Abaisser ensuite la pâte avec la paume de la main sur une feuille de papier sulfurisée, recouvrir d'une autre feuille et étaler finement au rouleau, de la taille d'une petite plaque à pâtisserie.

Enlever la feuille du dessus et piquer la pâte à la fourchette et enfourner 12 min à 180°, la pâte doit rester claire, puis réserver.

Nougatine aux amandes

2. Pendant la cuisson de la pâte, mettre le beurre + sucre + miel à chauffer dans une casserole pour obtenir un caramel doré. Vous devez arriver à une belle couleur autrement ajouter quelques minutes de cuisson.

Ajouter la crème fraîche et refaire chauffer.

Mettre les amandes et faire encore chauffer 2 min.

Étaler cette préparation sur la pâte semi-cuite, avec une spatule (attention c'est chaud!!) et enfourner encore 8 min Th. 6 en surveillant!!

Après la sortie du four, quand c'est encore tiède, découper au couteau et laisser refroidir pour déguster.



Commentaires & Conseils

Conserver dans une boîte à gâteau... si vous arrivez à en conserver!!