

Tarte à la crème brûlée et au miel

Bonjour à toutes et tous

Cette année, nous nous retrouvons en famille élargie (ie. avec les grands parents) pour les fêtes de pâques. Se retrouver à 8 voire 10 personnes pour ce repas m'impose un consensus entre tous les convives et un peu d'organisation amont. Pour le plat, cela a vite été bâché avec un grand plat d'agneau en cocotte. Pour le dessert, les avis divergeant et les propositions divergeant entre es futurs convives (*Gâteau à la crème au beurre ? Royal chocolat ?*) tout va, j'ai pris la responsabilité du choix. C'est en entendant notre chef favori à la radio -j'ai nommé Cyril Lignac – évoquer une recette de tarte à la crème brulé que le choix à été fait.

J'ai donc repris sa recette et amené un petit twist printanier en remplaçant une partie du sucre par du miel et ajoutant des zestes de citron. La réalisation n'est clairement pas difficile et se fait vite. Le résultat c'est avéré délicieux : une pâte croquante, une crème fondante à la saveur de [miel](#), le twist du citron, le caramel qui titille. La tarte est validée par les « crash-testeurs »' pour une double réalisation à Pâques.

En attendant, je voulais partager cette recette de tarte crème brûlée et miel avec vous. Si vous cherchez un dessert de pâques qui change, ou pour toute autre occasion gourmande, elle pourrait peut être vous intéresser. Bonne journée.



- TARTE À LA CRÈME BRÛLÉE -
& AU MIEL

Tarte crème brûlée et miel

Recette : Tarte à la crème brûlée et au miel

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 1 heure +15 minutes de fond de tarte

Ingrédients

Pour 6 personnes

Pour la pâte sucrée

- 250 g de farine
- 100 g de beurre
- 50 g de sucre fin
- 85 ml de lait froid
- 1 pincée de sel

Pour la crème :

- 6 jaunes d'œufs
- 50 g de sucre
- 2 cuillères à soupe de miel
- 250 ml de crème
- 250 ml de lait

- 1 citron (zestes)

Réalisation

Étape 1 : La pâte sucrée

- Dans un saladier déposez la farine, le sel, le sucre et le beurre coupé en petit dés.
- Sablez du bout des doigts jusqu'à avoir une consistance de grains de sable
- Ajoutez le lait froid, mélangez pour agglomérez et écrasez la pâte de la paume de ma main pour bien homogénéiser.
- Étalez la pâte de manière à bien recouvrir votre moule à tarte. Foncez un moule à tarte (1) avec un papier cuisson puis cette pâte. Laissez un peu de marge sur les bords, au risque que la future crème se fasse la malle.
- Placez des billes de cuisson sur le fond de tarte puis cuisez la pâte à blanc pendant 20 minutes à 175°C

Étape 2 : Crème, dressage et cuisson

- Dans un saladier, placez les jaunes d'œufs, sucre, miel puis fouettez le tout.
- Ajoutez les zestes de citron, la crème, le lait et mélangez pour homogénéisez.
- Versez la crème dans le fond de tarte précuit
- Enfournez pour 1 heure voire 1heure 15 à 180°C;
- Laissez refroidir et conservez au frais avant service.

Étape 3 : La caramélisation (pour le service).

Sur la tarte bien froide, parsemez de sucre. Faites dorer au chalumeau ou quelques minutes sous le grill du four.

Servez cette tarte crème brûlée et miel bien fraîche.

Astuces :

- (1) C'est un moule classique (26 cm) qui est utilisé.
 - Variante : Variez les parfums en variant le type de miel. Pour celle en photo, j'ai utilisé du miel de rhododendron très crémeux. Le miel d'acacia donnera une note florale, celui de cerisier une note alcoolisée, le châtaigner une note boisée..
 - Pour les plus gourmands, accompagnez de chantilly
-