

TARTELETTES au caramel au beurre salé



La liste de courses pour 24 tartelettes

140 g de beurre
100 g de sucre glace
250 g de farine
1 œuf
une pincée de sel
1 pot de caramel au beurre salé

Étape 1

Dans un bol, mélange le beurre et le sucre glace, à l'aide d'une fourchette. Tu dois obtenir un mélange crémeux.

Étape 2

Ajoute l'œuf et le sel, puis la farine. Mélange bien pour avoir une pâte homogène. Laisse reposer 1 heure au réfrigérateur.

Étape 3

Préchauffe le four à 180° C. Étale ta pâte sur 2 mm d'épaisseur. Avec un verre, coupe 24 cercles et pose-les dans des moules. Enfourne 20-25 minutes.

Étape 4

Sors tes fonds de tarte et attends qu'ils soient bien froids. Pose dans chacun une cuillère de caramel et place-les 1/2 heure au réfrigérateur.