

# TARTE JIVARA FRUITS SECS

## POUR 8 PERSONNES

- **Temps de préparation :** 30 minutes.
- **Temps de repos (pâte sablée amandes) :** 3 heures.
- **Matériel :** un thermomètre de cuisine, un mixer plongeant, une balance précise.

### INGREDIENTS

120 g beurre pommade  
2 g sel fin  
80 g sucre glace  
30 g poudre amandes  
1 œuf entier  
60 g farine  
180 g farine

### PÂTE SABLÉE AMANDES

- Procéder à un premier mélange avec le beurre pommade, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amandes, l'œuf entier et les 60 g de farine.
- Dès que le mélange est homogène, ajouter les 180 g de farine restant, ceci de façon très brève.
- Étaler entre 2 feuilles de plastique puis découper à la forme voulue.
- Réserver au congélateur.
- Cuire au four à 155/160°C, environ 15 minutes.

### INGREDIENTS

100 g crème entière liquide  
70 g sucre semoule  
30 g beurre  
60 g JIVARA 40%  
25 g cerneaux de noix  
25 g noix de Pécan  
25 g noisettes  
25 g pistaches

### FRUITS SECS AU CARAMEL

- Dans une casserole, mettre 1/3 du sucre. Faire cuire jusqu'à obtention d'un caramel, puis ajouter un deuxième 1/3 et remuer à nouveau enfin incorporer le dernier 1/3.
- Lorsque le caramel est cuit ajouter la crème chaude et laisser bouillonner quelques instants.
- Laisser tiédir puis verser sur le chocolat JIVARA 40% en trois fois et ajouter le beurre pommade.
- Ajouter les fruits secs hachés.
- Couler dans le fond de tarte cuit et réserver au réfrigérateur.

## MONTAGE

Cuire à blanc la pâte sablée durant environ 15 minutes à 160°C. Verser les fruits secs au caramel et réserver.

