

# Tarte Crémeuse et Croquante aux Noix de Pécan



## INGRÉDIENTS

Pour 10 couverts

- 130 g de Préparation pour Crème Brûlée NESTLÉ Docello™
- 500 g de lait demi-écrémé
- 500 g de crème liquide
- 400 g de noix de Pécan
- 100 g de beurre
- 80 g de sucre cassonade
- 2 fonds de tarte au chocolat
- 100 g de Sauce Dessert Caramel NESTLÉ Docello™

## Méthode:



- Avec le beurre et le sucre cassonade, réaliser un caramel blond, ajouter les noix de pécan et bien les enrober.
- Bien répartir sur un silpat puis faire refroidir.
- Dans le mélange lait et crème, réaliser la Crème Brûlée NESTLÉ Docello™ selon le mode d'emploi.
- Garnir les fonds de tarte à mi-hauteur puis réserver au frais pendant 1h30 minimum.
- Disposer les noix de Pécan à la surface et décorer avec la Sauce Dessert Caramel NESTLÉ Docello™.
- **Conseil :** pour accompagner cette tarte, une boule de glace vanille, yaourt ou café sera idéale.



Apprenez à créer votre  
signature sucrée sur  
[youtube.com/NESTLEDocello](https://youtube.com/NESTLEDocello)

