**[](http://icu.linter.fr/450/373946/5126249340/tarte-au-carambar.jpg)Tarte au carambar**

**Pour 6 personnes :**

* 250 g de pâte sablée
* 24 carambars
* 3 [oeufs](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml" \o "Oeuf (Ingrédient)" \t "_blank)
* 25 cl de [crème fraîche](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/288/creme-fraiche.shtml)
* [Beurre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/287/beurre.shtml)
* Haricots secs
* **Préparation :** 15 mn
* **Cuisson :**20 mn
* **Repos :** 0 mn
* **Temps total :** 35 mn

**Préparation Tarte au carambar**

**1**Préchauffez le four à 180°. Étalez la pâte dans un moule à gâteau beurré. Piquez avec une fourchette. Recouvrez de papier sulfurisé et remplissez de haricots secs. Enfournez et laissez [dorer](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/41/dorer.shtml) 20 min.   
  
**2**Faites [fondre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/65/fondre.shtml) les carambars à feu doux dans une casserole. Sortez du feu. Remuez et introduisez la crème fraîche puis les œufs un à un. Battez énergiquement.   
  
**3**Sortez le [fond](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/64/fond.shtml), ôtez les haricots et le papier sulfurisé. Versez la préparation en égalisant à la surface.   
  
**4**Laissez refroidir à l’extérieur puis mettez-la deux heures au réfrigérateur. Servez bien frais.

**Pour finir...** Le truc qui change tout : saupoudrez de cacao et incorporez un tube de smarties à la préparation.  
  
Astuces : vous pouvez napper le dessus de chocolat blanc.  
  
A déguster : après un repas léger et une journée pas trop chaude !  
  
Comment ça marche : le caramel fondu doit être encore un peu visqueux, l’ajout de crème est censé le liquéfier.