**Tarte au sucre façon Bernard Dauphin**



[Agrandir la photo](http://icu.linter.fr/450/317660/1255223440/tarte-au-sucre-facon-bernard-dauphin.jpg)

* Il y a quelques mois que je cherchais une recette de tarte au sucre. J'en ai réalisée un certain nombre et nous avons adoré la recette de Bernard Dauphin. Alors à mon tour, je vous la donne et remercie cet internaute qui nous donne toujours de très bons conseils. 

**Pour 8 personnes :**

* 1 pâte brisée ou sablée
* 15 cl de [crème fraîche](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/288/creme-fraiche.shtml) liquide
* 300 g de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml) roux
* 40 g de [noix](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/144/noix.shtml) ou [noisettes](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/143/noisette.shtml) hachées
* **Préparation :** 15 mn
* **Cuisson :** 40 mn
* **Repos :** 0 mn
* **Temps total :** 55 mn

**Préparation Tarte au sucre façon Bernard Dauphin**

**1**Bouillir 15 cl de crème fraiche liquide avec 300 g de sucre [roux](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/103/roux.shtml) pendant 10 minutes environ.

Ajouter 40 g de noix hachées et laisser tiédir.

[Chemiser](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/21/chemiser.shtml) un moule de pâte brisée.

Verser la préparation et cuire au four 40 minutes environ à thermostat 5/6 (180-200°C).

Laisser refroidir avant de servir.