

# La Jolie Tarte



Crédit photo : (La Jolie Tarte)

## Infos pratiques

Categorie : A voir

# Description

La Jolie Tarte, c'est l'histoire de Nicolas et Clélia, les créateurs d'une recette unique de tarte au caramel à la fleur de sel de Guérande se conservant 6 semaines à température ambiante. Pratique pour toujours avoir un bout de Bretagne avec soi ! Le secret de notre recette ? Une pâte sucrée pur beurre croustillante alliée à un caramel onctueux cuit à basse température pendant de longues heures dans notre atelier Guérandais. Et pour encore plus de gout, nous utilisons des matières premières locales : fleur de sel de Guérande et crème liquide en direct des éleveurs de Loire-Atlantique. Et surtout, nous n'utilisons aucun conservateur, colorant ou arôme artificiel ! Pour vous offrir encore plus de plaisir, nous avons décliné la recette originale dans de nouvelles recettes toutes plus gourmandes les unes que les autres grâce à l'association du caramel à d'autres ingrédients : noix, chocolat, rhum, café, cannelle... Emballées en sachet individuel et pratiques à transporter, nos tartes sont idéales pour un dessert sur le pouce ou pour épater vos convives lors d'un diner de dernière minute !

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Contact

7 rue Benjamin Le Tilly  
44350 GUERANDE  
[contact@lajolietarte.fr](mailto:contact@lajolietarte.fr)  
<https://www.lajolietarte.fr>