

Tarte chocolat & caramel

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 1 œuf (50g)
- 60g de beurre pommade
- 90g de sucre glace
- 30g de poudre d'amande
- 160g de farine
- 50g de maïzena
- 180g de sucre
- 105g de crème liquide entière
- 75g de beurre
- 205g de crème liquide entière
- 40g de miel
- 170g de chocolat noir
- 35g de beurre

Préparation

1. Quand le mélange est homogène, ajoutez l'œuf puis la farine et la maïzena.
2. Mélangez rapidement pour avoir une boule homogène, puis filmez la pâte et mettez-la au réfrigérateur pour minimum 1 heure.
3. Ensuite, étalez-la sur 2 à 3mm d'épaisseur, puis foncez votre cercle et mettez la pâte au réfrigérateur pendant au moins 2 heures (ou au congélateur pendant 30 minutes).
4. Ensuite, enfournez le fond de tarte à 170°C pour environ 20 minutes de cuisson (la pâte doit être dorée), puis laissez-la refroidir.
5. Caramel au beurre salé : de sucre de crème liquide entière de beurre Fleur de sel Préparez un caramel à sec avec le sucre.
6. Faites chauffer la crème.
7. Quand le caramel a une couleur ambrée, déglacez-le petit-à-petit avec la crème en remuant régulièrement.
8. Laissez-le cuire 3 minutes à feu moyen, puis ajoutez le beurre coupé en petits morceaux, mélangez bien, et laissez refroidir totalement.
9. Ganache au chocolat : de crème liquide entière de miel de chocolat noir de beurre Faites fondre le chocolat doucement.
10. Faites chauffer la crème avec le miel.
11. Versez-la sur le chocolat en plusieurs fois en mélangeant bien.
12. Quand la ganache est homogène, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux puis passez la ganache au mixeur plongeant.
13. Laissez-la cristalliser à température ambiante (si vous êtes pressé, vous pouvez la mettre au réfrigérateur, mais surveillez qu'elle ne devienne pas trop froide sinon elle sera plus difficile à pocher).
14. Montage : Perles croustillantes au chocolat Fleur de sel Étalez le caramel sur le fond de tarte (en en gardant un peu de côté pour la déco).
15. Recouvrez de perles croustillantes, puis pochez la ganache au chocolat.
16. Aplatissez certaines pointes, puis décorez avec du caramel et de la fleur de sel.
17. Conservez la tarte à température ambiante (ou bien sortez-la du réfrigérateur bien à l'avance), puis régalez-vous !

