DE-488

Tarte au Chocolat et Caramel au Beurre Salé

Nombre de personnes : 8

Temps de préparation : 3 heures

Ingrédients :

- PATE BRISEE	1x
Pour le caramel beurre-salé :	
- SUCRE SEMOULE	250g
- EAU	4-5 c à soupe
- CRÈME FRAICHE	170g
- BEURRE SALÉ	100g
Pour la ganache au chocolat :	
- CHOCOLAT FONDANT	130g
- CRÈME FRAICHE	125g
- BEURRE SALÉ	25g

Recette :

- Préchauffez le four à 180°C.
- Froncez la pâte dans un moule à tarte sur le papier sulfurisé. Piquez-la avec une fourchette.
- Remplissez-la avec des pois secs (ou pois-chiche) et enfournez pour 10 minutes. Retirez les pois et réenfournez pendant 8 à 10 minutes. Réservez.
- Pour le caramel beurre-salé, placez le sucre et l'eau dans une poêle antiadhésive. Faites chauffer jusqu'à obtention d'un caramel doré.
- Chauffez un peu la crème au micro-onde puis intégrez-la délicatement (attention, ça mousse) hors du feu au caramel chaud.
- Ajoutez-y enfin le beurre salé en noix et fouettez jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.
- Versez le caramel beurre salé sur le fond de tarte. Placez au frigo pour au moins 1 heure.
- Après ce temps, chauffez l'autre partie de crème fraîche. Faites-y fondre le chocolat au fouet puis intégrez le beurre pour obtenir un mélange brillant.
- Versez-le sur le caramel délicatement.
- Replacez au frigo pour au moins 2 heures.
- Sortez du frigo 10-15 minutes avant dégustation.