

TARTE CHOCOLAT & CARMEL AU BEURRE SALÉ

 Nombre de personnes : 6 personne

INGRÉDIENTS

- 500 g de pâte sucrée
 - 200 g de chocolat
- Pour le caramel au beurre salé**
- 15 cl de crème
 - 250 g de sucre
 - 50 g de beurre doux
 - 17 cl de crème liquide
- Pour la ganache au chocolat**
- 125 g de sucre
 - 50 g d'amandes

PRÉPARATION

1. Abaisser la pâte et foncer un moule à tarte. Piquer le fond avec une fourchette et laisser reposer la pâte au moins 30 minutes au frais (pour que la cuisson de la pâte soit idéale, une fois foncée, la laisser reposer 12 h).
2. Au bout de ce temps, la couvrir d'un papier sulfurisé sur lequel on dispose des légumes secs ou des billes de céramique. Faire cuire 12 minutes à 170°C puis retirer le papier et poursuivre la cuisson de la pâte seule 8 à 10 mn pour la faire dorer. Laisser ensuite refroidir sur une grille

Pour la nougatine

1. Préchauffer le four à 140°C (th 4/5). Répartir les amandes effilées sur une plaque de four recouverte d'une silpat ou d'un papier sulfurisé. Les faire torréfier au four pendant 10 mn.
2. Pendant ce temps, préparer le caramel. Commencer par recouvrir le fond d'une casserole d'une fine couche de sucre et faire chauffer jusqu'à obtention d'un caramel clair. Ajouter alors progressivement le sucre restant en mélangeant bien entre chaque ajout pour faire caraméliser l'ensemble.
3. Quand tout le sucre a été incorporé, ajouter les amandes encore chaudes et bien mélanger pour les enrober de caramel. Verser aussitôt sur une silpat ou une feuille de papier sulfurisé. Couvrir d'une autre silpat et étaler finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Laisser refroidir.

Pour le caramel au beurre salé

1. Porter la crème à ébullition puis réserver sur feu doux.
2. Faire fondre progressivement le sucre dans une casserole jusqu'à l'obtention d'un caramel.
3. Ajouter la crème liquide petit à petit en faisant attention aux éventuelles projections. Puis laisser chauffer sur feu doux à moyen jusqu'à ce que la préparation soit lisse.
4. Laisser tiédir puis ajouter le beurre coupé en morceaux. Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une sauce homogène. Verser sur le fond de tarte refroidis et entreposer au réfrigérateur jusqu'à ce que le caramel durcisse.

Pour la ganache au chocolat

1. Faire chauffer la crème liquide.
2. Incorporer ensuite le chocolat en plusieurs fois en remuant lentement avec une spatule pour rendre le mélange lisse. Laisser refroidir un peu avant d'incorporer le beurre en parcelles.
3. Verser la ganache sur le caramel.
4. Casser la nougatine en éclats à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Répartir les éclats de nougatine à la surface de la tarte. Laisser reposer au réfrigérateur pour que la ganache durcisse.
5. Sortir du frigo 10 à 15 mn avant de déguster.