

# TARTE Caramel ET CHOCOLAT

## **Ingrédients :**

### **Pâte :**

- 250g de farine
- 125g de beurre
- 125g de sucre semoule
- 1 œuf entier
- une pincée de sel

### **Caramel :**

- 150g de sucre
- 5cl d'eau
- 10cl de crème liquide

### **Ganache :**

- 30cl de crème liquide de préférence
- 300g de bon chocolat noir 70%



## **Préparation :**

### **Pâte :**

- Mélanger la farine, le sucre et le sel
- Ajouter le beurre ramolli à température ambiante et mélanger du bout des doigts en effritant le tout pour "sabler"
- Ajouter l'œuf et mélanger à nouveau
- Former une boule et laisser reposer au frais pendant 30mn à 1H
- Ne pas trop travailler la pâte pour éviter qu'elle soit élastique
- Lorsque la pâte a reposé, l'étaler au rouleau et foncer un moule à tarte
- La faire cuire à blanc pendant 30mn à 180° en la recouvrant d'une feuille de papier sulfurisé et des billes pour éviter qu'elle gonfle
- Lorsque la pâte est cuite, la sortir du four et laisser refroidir

### **Caramel :**

- Faire dissoudre le sucre dans une casserole avec l'eau et faire cuire le caramel
- Une fois coloré, faire décuire le caramel en versant délicatement et lentement (pour éviter débordement et éclaboussures) la crème liquide tiède
- Étaler et lisser le caramel dans le fond de la tarte et laisser durcir au frais

### **Ganache :**

- Concasser le chocolat dans un saladier
- Porter la crème à ébullition et la verser sur le chocolat
- Attendre 3mn et mélanger au fouet pour obtenir une ganache lisse
- Verser le tout sur le fond de tarte caramélisée
- Réserver au frais au moins 2 à 3h
- Servir avec une glace vanille ou de la crème fouettée