

## TARTELETTES GANACHE CHOCOLAT AMER ET CAMEL A LA FLEUR DE SEL



### **Facile**

**Préparation: environ 15 mn ( 3 + 8 + 5 )**

**Cuisson: environ 15 à 20 mn (8 + 5 + 5)**

### **Pour 4 tartelletes hautes ou 6 tartelletes normales:**

#### Pour la sauce caramel:

100 g de sucre  
80 g d'eau (8 dl- 35 g + 45g)  
20 g de crème fraîche épaisse  
25 g de beurre  
1 pincée de fleur de sel  
QS de pâte pour garnir les moules

#### Pour la ganache:

10 cl (100 g) de crème fleurette entière  
100 g de chocolat amer à 60-70% de cacao (râpé ou en pistoles)  
QS de pâte sablée sucrée pour foncer les moules

### **La sauce caramel:**

Faire un caramel très ambré avec 165 g d'eau et le sucre, ajouter le reste d'eau (attention aux éclaboussures), porter à ébullition pendant une minute. Hors du feu, ajouter la crème puis le beurre en remuant bien. Terminer par la fleur de sel, laisser refroidir et réserver.

#### La ganache:

Porter la crème à ébullition, couper le feu et verser le chocolat, attendre une minute, remuer sans cesse jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Laisser refroidir.

### **Finition:**

Préchauffer le four à 200°.

Abaisser la pâte sablée à 4 ou 5 mm. Foncer les moules à tartelletes ou les cercles à mousse beurrés si nécessaire. Garnir d'un papier sulfurisé rempli de graines ou de riz, cuire pendant 7 à 8 minutes.

Enlever le papier et poursuivre la cuisson 2 minutes environ. Démouler soigneusement lorsqu'ils sont refroidis et garnir avec 1/3 de sauce caramel et compléter avec la ganache. Réserver au froid.