

TARTE CHOCOLAT CARAMEL

Temps 2 h10 au total

Ingrédients

la pâte sablée chocolat

250 g de farine

2 cuillères à soupe rase de cacao en poudre non sucré

120 g de sucre glace

200 g de beurre froid coupé en dés

2 jaunes d'œufs

La garniture au caramel

400 g de lait concentré sucré

100 g de beurre doux

150 g de sucre en poudre (mis 120 g)

La ganache au chocolat

90 g de chocolat noir à 50% de cacao min

10 g de beurre

90 g de crème fraîche liquide

Préparation

LA PATE SABLEE AU CHOCOLAT

Mettre la farine, le cacao, le sucre glace et le beurre dans le bol, et mixer **10 sec/vitesse 4**

Ajouter les jaunes d'œufs, insérer le fouet, et mélanger **3 secondes /vitesse 4**. Former une boule de pâte, l'envelopper de film alimentaire et mettre au frais pendant une heure. Au bout de ce temps, abaisser la pâte sur un plan de travail fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, et en garnir un moule à tarte préalablement beurré. Remettre au frais une demi-heure.

10 minutes avant la fin de ce temps, préchauffer le four à 180° (th6)

Piquer le fond de tarte à la fourchette, couvrir de papier de cuisson et garnir de pois chiches ou autres légumes secs, puis enfourcher à blanc **15 minutes à 180° (th6)**

Laisser tiédir.

LA GARNITURE AU CAMEL

Pendant ce temps, mettre le lait concentré sucré, le beurre et le sucre en poudre et le bol, et cuire **30 mn/VAROMA/vitesse 3**.

Laissez tiédir .Réservez un peu de cette préparation au caramel pour le décor, et étaler le reste sur le fond de tarte. Réserver.

LA GANACHE AU CHOCOLAT

Mettre le chocolat cassé en morceaux, le beurre et la crème dans le bol, chauffer **6minutes/50°/vitesse cuillère**, puis **mélanger 5 secondes/vitesse 4**. Etaler cette ganache chocolat sur la couche de caramel, en lisser la surface à l'aide d'une spatule.

Tremper une fourchette dans le reste de préparation au caramel, et dessinez les filaments sur la surface de la tarte en faisant un mouvement de vas et vient au dessus de la tarte avec une fourchette (perso j'ai utilisée un flacon souple).

Laisser complètement refroidir avant de déguster.