



La tarte au chocolat et au caramel

Recette pour 6 à 8 personnes. Frais : 30 min. Préparation : 30 min. Cuisson : 20 min.

Ingrédients

Pâte sablée aux noisettes : 1

Sucre en poudre : 125 g

Lait concentré sucré : 2 tubes de 370 g

Crème liquide : 50 g

Chocolat praliné : 50 g

Chocolat au lait : 50 g

Chocolat noir : 100 g

Beurre salé : 30 g

Matériel

un moule à tarte

une fourchette

du papier sulfurisé

un lest pour fond de tarte

une balance ménagère

une casserole

un bol passant aux micro ondes

2 spatules en silicone

une cuillère en bois



Beurre et sucre glace pour le moule

6 Carambar série "tendre" pour le décor

Réalisation > le fond de tarte

1. Beurrer et couvrir de sucre glace les bords et le fond d'un moule à tarte.

2. Etaler la pâte sablée en une couche très fine et en garnir le moule à tarte. Piquer tout le fond à la fourchette. Bien recouper les bords. Placer au frais environ 30 minutes.

3. Ensuite, préchauffer le four à 175°C. Garnir le fond de la tarte de papier sulfurisé et le couvrir d'un lest. Enfourner pour 20 minutes.

- comme lests pour fond de tarte, il existe plein de choses : les traditionnels légumes secs qui ne souffrent pas de la cuisson et sont réutilisables à volonté, les billes de céramique, et même des chaînettes de perles en métal. Il faut bien étaler ce lest sur toute la surface du papier sulfurisé afin que la pâte ne gonfle pas par endroits, entraînant des bosses disgracieuses... -

Réalisation > le caramel fondant

4. Pendant la cuisson à blanc du fond de tarte, faire un caramel avec le sucre et une cuillère d'eau dans une casserole portée à feu moyen. Quand des bulles commencent à se former, ajouter alors le contenu des tubes de lait concentré, mélanger et laisser réduire le tout une dizaine de minutes.

5. Dès la sortie du four, débarrasser le fond de tarte de son papier sulfurisé et de son lest. Et éventuellement, sortez la tarte de son moule.

- ... surtout s'il a un fond amovible -

- 6.** Etaler aussitôt avec une spatule le caramel fondant sur le fond de tarte.
- attention : si vous attendez trop, le fondant au caramel va refroidir et se figer, et devenir moins malléable -

Réalisation > le glaçage au chocolat

- 7.** Faire fondre les chocolats avec le beurre et la crème, en déposant le tout dans un bol passant aux micro ondes. Lisser le tout à la cuillère en bois.
- 8.** A l'aide d'une autre spatule, étaler ce glaçage aussitôt sur la tarte au fondant de caramel.

Réalisation > le décor

- 9.** Entortiller quelques barres de Carambar et en découper d'autres en petits carrés. Les placer au centre de la tarte afin que tous les convives en aient une fois leur part découpée !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com