

Tarte caramel chocolat

Pâte sablée – Caramel, Chocolat au lait, crème



Le fond de caramel



Le chocolat par-dessus (Ici chocolat noir !)

Ingrédients – Convives : 6 – Préparation : 30 min – Frigo : 30 min puis 1 heure



312g chocolat
au lait



185g de crème
(pour le
caramel)



100g sucre
en poudre +
20g de glucose



100g de crème
(pour la
ganache)



20g de beurre
½ sel



1 pâte sablée
à sécher
au four

Préparation

1. Etaler la pâte sablée dans un moule d'environ 25 cm. La piquer, la sécher 15 min à 100°C.
2. **Le caramel**
3. Faire bouillir 100g de crème liquide, la garder au chaud à feu très doux.
4. Faire un caramel avec le sucre, sans remuer. Quand il devient blond, rajouter le glucose.
5. Mélanger brièvement. Hors du feu, rajouter le beurre, remuer, puis la crème chaude.
6. Mélanger et remettre sur le feu à 100°C pendant 5 min. Oter du feu.
7. Verser le caramel sur le fond de la pâte. Réserver 30 min au réfrigérateur.
8. **La ganache**
9. Hacher le chocolat au lait et le mettre dans un bol.
10. Faire bouillir 100g de crème et la verser sur le chocolat. Laisser reposer 2 min à couvert.
11. Remuer pour dissoudre chocolat et lait.
12. Sortir la pâte et verser la ganache sur le caramel. Remettre au réfrigérateur pour 1H mini.

* * * 02 avril 2023 * * *