

Tarte chocolat et caramel au beurre salé

- 1 pâte sablée

Pour la ganache

200 g de chocolat noir
15 cl de crème liquide
25 g de beurre
2 jaunes d'œufs

Pour le caramel au beurre salé

100 g de sucre en poudre
20 g de beurre demi-sel
15 cl de crème liquide

Réalisation des fonds de tarte

Préchauffez le four à 200°C (th 6.7)

A l'aide d'un emporte-pièce rond découpez la pâte sablée en 4 cercles
Garnissez les moules à tartelette avec les ronds de pâte.

Piquez le fond et les côtés avec une fourchette et mettez la pâte à blanc au four pendant 10 mn.

A la sortie du four, laissez refroidir les fonds de tarte sur une grille.

Réalisation d'un caramel à sec

Dans une sauteuse anti-adhésive, faites fondre à feu moyen sans eau (à sec) le sucre afin d'obtenir un caramel bien blond.

Remuez à l'aide d'un fouet peu à peu le sucre qui fond et qui se colore.

Attention remuez le surtout progressivement car vous risquez de cristalliser le sucre.

Hors du feu, incorporez le beurre puis la crème préalablement chauffée.

Mélangez bien le tout sur le feu quelques secondes.

Réalisation de la ganache.

Dans un bol, mettez le chocolat cassé en morceaux avec la crème et le beurre.

Mettez le tout 1m30 au four micro-ondes puissance maximale.

Mélangez et laissez tiédir.

Ajoutez les jaunes d'œufs et mélangez.

Au fond de chaque tarte, déposez un petit emporte pièce au milieu et faites couler tout autour la ganache.

Mettez au frigo afin que la ganache durcisse.

Finition

Sortez les tartes du frigo en enlevez délicatement les emportes pièces.

Faites couler le caramel au beurre salé dans les empreintes.

Servez.