



TARTE CHOCOLAT-CARAMEL

Pour 8 personnes :

Pâte sucrée à la vanille : 120g beurre pommade - 75g sucre glace - 1g sel - 1 oeuf - 1g vanille en poudre - 200g farine T.55

Mélanger les ingrédients (possible au robot), ajouter la farine. Mélanger.

Former une boule, envelopper de film alimentaire et entreposer au réfrigérateur 1h00 au moins ou mieux la veille.

Préchauffer le four à 180° (Th.6).

Tapoter la pâte avec le rouleau à pâtisserie pour la rendre plus souple.

L'étaler sur 3mm d'épaisseur. Beurrer le cercle à tarte □ 22cm. Le poser sur une plaque à pâtisserie couverte d'une feuille de papier sulfurisé. Placer la pâte à l'intérieur, couper le bord tout le tour. Piquer le fond à l'aide d'une fourchette. Enfourner et cuire 20 minutes.

Ganache au chocolat noir : 170g crème liquide - 25g glucose - 25g miel d'acacia - 2g café soluble - 150g chocolat noir Guanaja - 15g beurre -

Fondre dans un récipient en verre le chocolat au M.O par 30 secondes (pour moi 3X). Remuer à l'aide d'une maryse en silicone. Porter la crème à ébullition avec le miel, le glucose dans une casserole. Ajouter le café soluble. Verser sur le chocolat, laisser 2 minutes puis remuer jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène. Ajouter le beurre coupé en morceaux. Réserver à température ambiante.

Caramel tendre :

115g crème liquide - 1/4 gousse de vanille - 5g poudre de lait - 75g sucre semoule - 75g glucose - 40g beurre - 1 pincée de fleur de sel -

Chauffer sur feu moyen la crème liquide avec la vaille grattée et la poudre de lait. Verser le sucre et le glucose dans une casserole à fond épais et fondre à feu moyen en agitant pour bien répartir le sucre. Laisser cuire jusqu'à que ce que le caramel ait une couleur acajou. Ajouter la crème en plusieurs fois délicatement (en effet sous l'effet de la chaleur le caramel bout et monte rapidement). Remuer à la cuillère en bois. Laisser bouillir 2 minutes. Retirer la casserole du feu. Ajouter le beurre puis la fleur de sel. Remuer. Verser dans un pichet et laisser refroidir à température ambiante.

Montage :

Décercler le fond de pâte, le déposer sur un carton puis sur un plat. Verser à l'intérieur la ganache. Laisser figer 30 minutes au congélateur. Verser le caramel sur la ganache (si besoin est, le réchauffer au bain-marie doucement). Entreposer la tarte au réfrigérateur.