



Tarte chocolat caramel

Une recette *by* @Clelia_13_

La ganache montée au caramel (à faire la veille)

- **Chocolat blanc Ivoire Valrhona** : 75g
- **Sucre inverti (ou miel)** : 6g
- **Crème liquide à 30% de MG** : 37g
- **Crème liquide à 30% de MG froide** : 110g
- **Caramel beurre salé** : 45g

Progression : Faire fondre le chocolat au bain marie ou au micro-ondes à 650W, 1 minute 30, puis par tranches de 30 secondes. Porter à frémissement le mélange crème (37g) et sucre inverti.

Verser en 3 fois la crème chaude sur le chocolat fondu en mélangeant avec une maryse, entre chaque ajout. Ajouter la crème froide et le caramel beurre salé, mélanger à la maryse, ou mieux au mixeur plongeant. Filmer au contact et réserver une nuit au frais.

La pâte sucrée

- **Farine T55** : 125g
- **Poudre d'amande** : 15g
- **Sucre glace** : 42g
- **Beurre** : 70g
- **Sel** : 2g
- **Œuf** : 27g

Progression : Sabler avec la feuille du robot ou à la main : la farine, le sucre glace, la poudre d'amande, le sel avec le beurre à peine mou. Ajouter l'oeuf et mélanger sans insister. Débarrasser les miettes de pâte sur une feuille de papier sulfurisé et fraser 3 fois avec le plat de la main. Poser une seconde feuille de papier sulfurisé et étaler à 3 mm. Stocker à plat, au frais au moins une heure. Froncer un cercle de 16 cm. Avec un couteau aiguisé ôter l'excédent de pâte et cuire à 170°C environ 25 minutes (on peut ôter le cercle à environ 16 minutes de cuisson). Laisser refroidir sur grille.

La ganache chocolat au lait

- **Chocolat au lait** : 100g
- **Sucre inverti (ou miel)** : 11g
- **Crème liquide à 30% de M.G.** : 66g

Progression : Faire fondre le chocolat au bain marie ou au micro-ondes à 650W, 1 minute 30, puis par tranches de 30 secondes. Porter à frémissement le mélange crème et sucre inverti. Verser en 3 fois la crème sur le chocolat fondu en mélangeant avec une maryse, entre chaque ajout. Verser la ganache dans le fond de tarte refroidi, mais pas jusqu'au bord, il faut laisser un peu de place pour le caramel.

Le montage

- **La tarte avec la ganache au chocolat au lait**
- **Du caramel beurre salé en poche sans douille**
- **La ganache au caramel beurre salé**
- **Des ingrédients de déco** : billes croustillantes, copeaux de chocolat, gruë de cacao...

Progression : Pocher le caramel en forme d'escargot sur la tarte, et la mettre 10 minutes au congélateur. A l'aide d'un fouet, monter la ganache au caramel. Ne pas trop insister au risque d'obtenir du beurre, si la crème tient au bout du fouet, pas besoin de la monter davantage. Pocher la ganache au caramel sur la tarte et décorer.

Bonne dégustation !