Tarte 3C

Tarte 3C. Mais pourquoi ? Une raison toute simple, ce sont les 3 initiales de ce qui la compose : Chocolat, Caramel, Coco ! Simple à faire, il faut juste de la patience pour superposer ces couches sucrées !

Pour une tarte : 1 boule de pâte brisée (ou sablée) – 100g de chocolat noir – 100g de chocolat au lait – 10cl de crème liquide entière – 150g de beurre – 200g de sucre – 75ml d'eau – 4CS de crème de coco – quelques gouttes d'arôme de coco

Abaissez la pâte pour qu'elle s'adapte à votre moule. Chemisez votre moule et garnissez avec la pâte. piquez la pâte et faites cuire à blanc pendant 30min à 180°C. Votre pâte doit blondir sans trop colorer.

Laissez votre fond de tarte refroidir à température.

Préparez votre caramel coco : Dans une casserole anti-adhésive (de préférence) versez votre sucre et votre eau. Placez sur feu moyen et portez à ébullition. Le sucre va se dissoudre. Attendez que le sucre blondisse. Attention ça doit avoir une jolie couleur miel, pas noir ou brun foncé.

Une fois, la bonne coloration atteinte, ajoutez 100g de beurre en petit morceau (hors feu) et remuez pour faire fondre le beurre.

Ajoutez la crème de coco, à température ambiante, au mélange et continuez de remuer pour que la sauce soit bien homogène.Terminez avec l'arôme pour corser le goût.

Si vous avez des blocs, remettez sur feu doux tout en remuant pour que ça fonde. Laissez tiédir.

Préparez votre ganache : Morcelez votre chocolat dans un saladier. Faites chauffer votre crème et l'autre moitié du beurre. Versez sur les morceaux de chocolat et mélangez

jusqu’à l’obtention d’une crème lisse et brillante. Réservez.

Votre fond de tarte est à température. Faites coulez le caramel encore liquide dans le fond et laissez durcir au froid au moins 1 heure.

Une fois le caramel pris, couvrez délicatement avec le chocolat en tiède (il doit être encore crémeux). On ne doit plus voir le caramel. Placez au froid pendant 1h.

Sortez 30min avant de servir.