

Tarte chocolat caramel

Pour une tarte : 1 pâte sablée sucrée – Caramel maison – 200g de chocolat noir – 15cl de crème liquide entière.

Préchauffez votre four à 180°C.

Étalez votre pâte dans un moule chemisé. Faites cuire à blanc pendant 15/17min (selon) votre four. Sortez du four et laissez refroidir sans démouler.

Préparez votre caramel. Attendez qu'il soit à température de la pièce et nappez délicatement le fond de tarte avec. Placez au froid pendant au moins 1h (le caramel doit être rigide mais mou).

Préparez la ganache. Faites chauffer sans faire bouillir la crème. Hors du feu ajoutez le chocolat en morceaux. Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Laissez tiédir. Sortez la tarte du froid. Recouvrez avec précaution le caramel par la ganache presque froide. Placez au froid pendant au moins 2h pour que la ganache se rigidifie.

A servir au goûter, après un repas léger (ou non) ou tout simplement pour tous les gourmands !!