



Tartelettes caramel et chocolat

Ingredients

Pâte sucrée

1 oeuf
120g de beurre mou
90g de sucre glace
260g de farine
30g de poudre d'amande

Caramel beurre salé

165g de sucre
30g d'eau
45g de glucose
80g de crème liquide entière
85g de beurre demi-sel

Ganache au chocolat

140g de crème liquide entière
140g de chocolat noir

Pâte sucrée

- Pour 6 tartelettes -

Fouetter ensemble le beurre mou, le sucre et la poudre d'amande

Verser l'oeuf et continuer de fouetter

Ajouter la farine en mélangeant à la main, ne pas trop travailler la pâte sinon elle sera dure après cuisson

Emballer la pâte dans un film alimentaire et mettre au frais 1h

Fariner le plan de travail et étaler la pâte sur une épaisseur de 0.4cm

Garnir les cercle à tarte de pâte et remettre au frais 1h

Préchauffer le four à 180°C

Enfourner pendant 20 minutes, cuisson à blanc, et laisser refroidir

Caramel beurre salé

Faire chauffer ensemble le glucose, le sucre et l'eau jusqu'à obtenir une belle couleur ambré

Incorporer la crème liquide chaude - ATTENTION aux éclaboussures -

Laisser chauffer pendant 3 minutes

Hors du feu ajouter le beurre et mélanger

Laisser redescendre en température

Verser dans les tartelettes aux 2/3

Mettre au frais 2h

Ganache montée au chocolat noir

Faire chauffer la crème liquide

La verser chaude sur le chocolat noir en morceaux

Emulsionner jusqu'à obtenir une préparation lisse

Verser sur les tartelettes

Conserver au frais

J'ai mis quelques grains de fleur de sel sur le dessus
