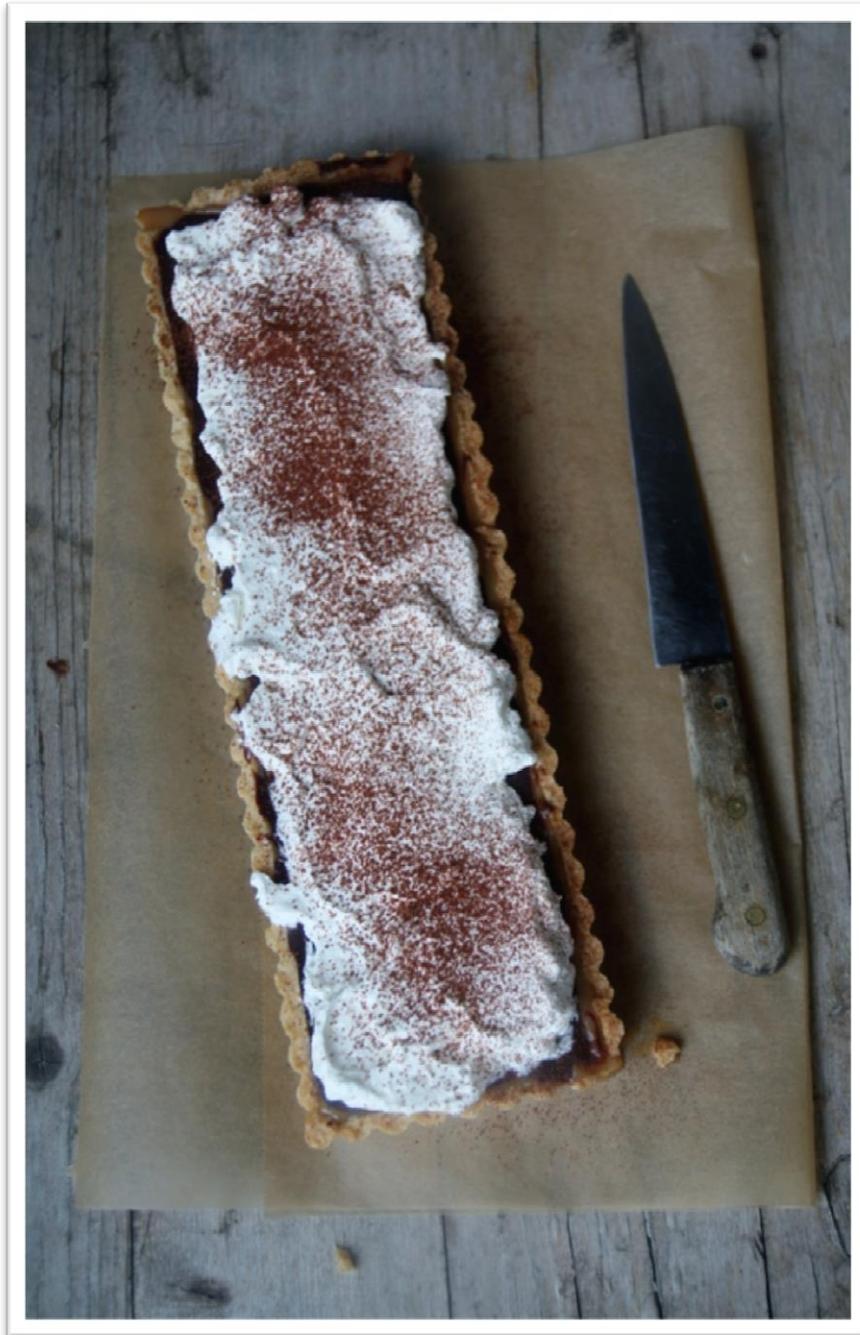




TARTE AU CAMEL AU BEURRE SALE, CHOCOLAT ET CHANTILLY



Ingrédients pour la pâte sucrée : 140gr de beurre mou, 100gr de sucre, 1 oeuf, 200gr de farine, 50gr d'amandes en poudre, une pincée de sel.

Mélangez le sucre et le beurre avec une cuillère en bois, jusqu'à obtenir une crème lisse et homogène. Ajoutez l'oeuf battu et mélangez.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2013 ©That's Amore! Tous droits réservés.



Incorporez ensuite la farine, les amandes et le sel. Travaillez le tout rapidement jusqu'à ce que les ingrédients soient bien incorporés, puis enveloppez la pâte dans du film alimentaire et réservez quelques heures (ou une nuit) au réfrigérateur.

Étalez la pâte et transférez-la dans un moule rectangulaire, découpez les bords, piquez le fond avec une fourchette, puis recouvrez de papier sulfurisé et haricots secs. Enfournez 25 minutes à 180°C, puis ôtez le papier sulfurisé et les haricots et continuez la cuisson pendant une dizaine de minutes. Laissez refroidir le fond de tarte et, en attendant, préparez le caramel.

Ingrédients pour la sauce caramel : 150gr de sucre semoule, 150ml de crème fleurette, 15gr de beurre salé, 1 c. à soupe d'eau.

Versez le sucre dans une casserole, sur feu moyen, avec l'eau et attendez qu'il se transforme en caramel (environ 5 minutes). Vous pouvez mélanger le sucre de temps en temps, avec une cuillère en bois. Quand le caramel est prêt, hors du feu ajoutez la crème chaude et le beurre salé, mélangez sur feu moyen jusqu'à ce que la sauce soit homogène. Laissez tiédir puis versez sur le fond de tarte froid. Réservez au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

Ingrédients pour la ganache au chocolat : 150ml de crème fleurette, 150gr de chocolat noir.

Coupez le chocolat en petits morceaux. Portez la crème à frémissement puis versez-la sur le chocolat. Mélangez avec un fouet jusqu'à ce que le chocolat ait fondu complètement. Laissez tiédir, puis versez sur le caramel et réservez au réfrigérateur toute la nuit.

Avant de servir, montez en chantilly 100ml de crème fleurette, étalez-la sur la tarte et saupoudrez de cacao amer. Régalez-vous !