

Tarte au caramel et beurre salé



Temps: > 60 min

INGRÉDIENTS

PÂTE

150 g de beurre, coupé en dés,
à température ambiante

100 g de sucre glace, tamisé

1 gousse de vanille, évidée 30 g
d'amandes émondées,
finement moulues

1 œuf

250 g de farine, tamisée

550 ml de caramel au beurre salé

GANACHE

200 g de chocolat noir (65 à 70%
de cacao), grossièrement haché

200 ml de crème entière

2 cs de beurre réfrigéré, coupé en dés

OBTENIR UNE PÂTE LISSE

Mélanger les dés de beurre, le sucre glace et les graines de vanille à l'aide d'un batteur-mélangeur, jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Incorporer la poudre d'amande et une pincée de sel. Ajouter l'œuf et mélanger doucement. Incorporer ensuite peu à peu la farine et pétrir légèrement. Former une boule avec la pâte, l'emballer dans un film alimentaire et la laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

ÉTALER LA PÂTE DANS UN MOULE À TARTE

Abaisser la boule de pâte au rouleau à 4 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier sulfurisé. Foncer un moule à tarte de 26 cm de diamètre à fond amovible. Découper le bord qui dépasse et laisser reposer 2 heures au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 160° C.

ENFOURNER LA TARTE

Cuire la pâte à blanc pendant 25 minutes. Ôter le papier sulfurisé et le contenu. Poursuivre la cuisson 5 à 10 minutes jusqu'à ce que le fond soit sec et bien cuit. Laisser refroidir la tarte dans le moule, puis verser le caramel au beurre salé sur la pâte cuite. Laisser refroidir env. 30 minutes jusqu'à ce que le caramel soit dur.

PRÉPARER LA GANACHE

Faire fondre le chocolat au bain-marie avec la crème. Incorporer ensuite les 2 cs de dés de beurre froid. Laisser refroidir un peu et répartir sur le caramel.

Laisser refroidir deux heures au réfrigérateur.