

TARTE CHOCOLAT CAMEL

(aux becs sucrés salés)

Ingrédients pour une tarte 8 personnes :

Pâte brisée :

- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 40 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 2 càs de cacao amer

le caramel :

- 200 g de sucre en poudre
- 250 g de crème fraîche épaisse
- 50 g de beurre
- 2 oeufs
- 15 g de farine

la mousse au chocolat :

- 250 g de chocolat noir
- 25 cl de crème liquide

Préparer la pâte :

Dans un saladier, mettre la farine. Ajouter le sucre, la pincée de sel, le beurre en pommade et le cacao amer. Malaxer et ajouter un peu d'eau jusqu'à obtention d'une boule. Filmer et mettre au frais environ 1h.

Préchauffer le four à 180 ° (th.6.).

Foncer le moule tapissé de papier sulfurisé (ou légèrement beurré et fariné) avec la pâte brisée et cuire à blanc 15 min.

Préparer le caramel :

Dans une casserole, faire fondre 200 g de sucre jusqu'à obtention d'un caramel ambré. Ajouter la crème épaisse, mélanger, puis mêler le beurre. Lisser bien le tout. Laisser refroidir.

Dans un saladier, fouetter les oeufs puis ajouter la farine. Verser dans la préparation précédente et bien mélanger. Répartir sur le fond de tarte et enfourner pour 25 min.

Préparer la mousse au chocolat :

Mettre les fouets du batteur électrique au congélateur. Mettre la crème au frais. Battre la crème en chantilly. Faire fondre le chocolat coupé en morceaux au micro-ondes et ajoutez-le délicatement à la chantilly. Battre un peu au fouet électrique pour rendre le mélange mousseux.

Sortir la tarte du four et laisser refroidir. Recouvrir avec la mousse au chocolat, lisser à la spatule et réserver 1 h au frais.

Pour le décor :

Parsemer de billes chocolatées.

