

# Tarte chocolat caramel beurre salé

Par le Chef Alex Néel



Quoi de plus gourmand qu'une tarte au chocolat, surtout quand elle est réalisée avec un caramel au beurre salé ?!  
Cessons d'y penser et mettons nous en cuisine pour que ce soit prêt pour le goûter !

## INGRÉDIENTS

Pour la pâte sablée  
250g de Farine  
125g de beurre  
120g de sucre  
2g de sel  
1 œuf  
Crème chocolat :  
100 gr de chocolat noir  
50 gr de chocolat lait  
50 gr de crème liquide  
100 gr de lait  
50 gr de sucre de semoule  
100 gr de beurre  
1 pincée de sel  
Caramel :  
100g de sucre  
120g de crème liquide  
100g de beurre  
1 pincée de fleur de sel

## PRÉPARATION

1ère étape : Dans un récipient, ajouter la farine, le sucre, le sel et le beurre. Bien mélanger entre ses doigts. Ajouter un œuf battu, mélanger à nouveau avec les mains. Ne pas trop pétrir la pâte.  
Étaler du papier film, y déposer la pâte, l'étaler. Laisser reposer 2h au frais. Disposer la pâte dans le plat à tarte. Piquer la pâte. Cuire à blanc 160° pendant 15 à 20 minutes.

2ème étape : Réaliser un caramel et le déglacer avec le beurre, ajouter la crème liquide et la pincée de sel. Laisser refroidir à température ambiante puis verser dans chaque fond de tarte et placer au frais.

3ème étape : Crèmeux au chocolat  
Mettre à bouillir le lait, la crème et le sucre avec la pincée de sel puis verser sur les deux chocolats, lisser au fouet lorsque votre mélange est entre 40°C et 50°C environ. Ajouter le beurre en petites parcelles. Verser sur le caramel froid qui est figé, puis placer au froid. Il est préférable de la laisser toute la nuit au frigidaire pour que les deux appareils figent correctement.