

Tarte au caramel salé de Sadaharu Aoki

Pour un moule de 20cm :

Pâte sablée :

170g de farine T55
20g de poudre d'amande
100g de beurre en petits morceaux
60g de sucre glace
1/2 œuf

Mélangez ensemble la farine, le sucre, la poudre d'amande et sablez avec le beurre. Vous devez vraiment obtenir du sable. Ajoutez le demi œuf et malaxez jusqu'à pouvoir former une boule. Ca va prendre un peu de temps mais surtout ne rajoutez pas de liquide. Enveloppez dans un film alimentaire et laissez deux heures au frais.

Au bout de ce temps, étalez la pâte sur un plan fariné et foncez votre cercle de 20cm. J'ai pris un cercle un peu haut mais ce n'est pas la peine. Un cercle à tarte fera l'affaire.

Remplissez votre fond de tarte avec du papier sulfurisé recouvert de lentilles. Faites cuire environ 30 minutes à 160°. La pâte doit être légèrement dorée.

Caramel :

70g de crème liquide
30g de beurre salé
2 gousses de vanille
70g de glucose
70g de sucre

Portez la crème, le beurre, les graines des gousses et le glucose à ébullition. Cuisez le sucre en caramel à 170°. Décuisez avec le mélange précédant. Refaites chauffer à 105°.

Mousse au chocolat :

60g de crème liquide
110g de chocolat au lait
90g de crème fouettée

Faites chauffer la crème et versez la sur le chocolat pour le faire fondre. Incorporez la crème fouettée et laissez au frais 3 heures.

Finition :

Versez le caramel dans le fond de tarte. Versez la mousse au chocolat dans une poche munie d'une douille lisse de 0,8 cm. Déposez la mousse au chocolat en partant du centre et en formant des cercles.