

Tarte noisettes, caramel au beurre salé et chocolat

Pour la pâte sablée aux noisettes

- 200g de farine
- * 100g de noisettes en poudre
- * 120g de sucre
- * 100g de beurre pommade
- * 1 œuf

Pour le caramel au beurre salé

- * 150g de sucre en poudre
- * 50g de beurre salé
- * 15cl de crème semi épaisse

Pour la ganache au chocolat

- * 150g de chocolat
- * 10cl de crème

1. *Préchauffez le four à 180°*
2. *Préparez la pâte en mélangeant d'abord les ingrédients secs puis l'œuf et le beurre.*
3. *Tapissez le moule à tarte et faites cuire à blanc 15 min, puis enlevez les légumes secs de la cuisson à blanc et enfournez pour encore 10 minutes. Réservez.*
4. *Préparez le caramel au beurre salé : mettez dans une casserole le sucre et le beurre et laissez sur le feu jusqu'à ce que tout fonde et commence à colorer. Ne surtout pas mélanger.*
5. *Hors du feu, versez la crème et mélangez. Si des cristaux se forment, remettez sur feu doux en mélangeant jusqu'à obtention d'un caramel bien lisse.*
6. *Versez sur le fond de tarte et laissez 2h au frais.*
7. *Faites fondre le chocolat dans la crème au bain marie. Mélangez, laissez un peu refroidir et versez sur la couche de caramel.*
8. *Laissez prendre au frais au moins 3 h et dégustez.*