

Tarte chocolat caramel au beurre salé au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 37 min	Durée : 47 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 15	Etapas : 17	Astuces : 14	

Ingrédients

Pour la pâte:

200G de farine

100G de beurre

50G de sucre

15G de poudre d'amande

1 oeuf

Sel Pour le caramel au beurre salé:

140G de sucre semoule

100G de beurre salé

65G de crème entière liquide Pour la tarte au chocolat caramel:

150G de chocolat noir

125G de lait

125G de crème

50G de sucre

3 oeufs

2 feuilles de gélatine

Etapas

Pour la pâte au thermomix:

Â»

Préchauffer le four à 180°C.

Â»

Mettre le sucre dans le bol du thermomix, le fermer puis mettre le gobelet et régler 10 secondes sur la vitesse 8.

Â»

Ajouter le beurre mou, la farine, le sel, la poudre d'amande, l'oeuf et régler 1 minute en fonction épi.

Â»

Sortir la pâte du bol, l'aplatir un peu, l'emballer dans du cellophane et la mettre au frais 30 minutes.

Â»

Fariner le plat à tarte. Etaler la pâte et la mettre dans le moule à tarte.

Â»

Enfourner 30 minutes.

Pour le caramel au beurre salé:

Â»

Mettre le sucre dans une casserole puis mettre 1/2 gobelet d'eau et mettre sur feu moyen jusqu'à ce que le sucre deviennent liquide et roux.

Â»

Tarte chocolat caramel au beurre salé au magimix

Sortir le caramel du feu et ajouter la crème en fouettant (attention aux éclaboussures car le caramel chaud est très brûlant).

Â»

Ajouter le beurre en morceaux et remuer très fort jusqu'à obtenir une consistance liquide.

Â»

Mettre le caramel au beurre salé sur la pâte.

Pour la tarte au chocolat caramel au thermomix:

Â»

Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau.

Â»

Mettre le chocolat dans le bol du thermomix et régler 7 secondes sur la vitesse 7.

Â»

Ajouter les oeufs, le sucre et régler 45 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Ajouter le lait et la crème et régler sur 90°C pendant 7 minutes sur la vitesse 2.

Â»

Bien essorer les feuilles de gélatine, les mettre dans le bol du thermomix et régler 30 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Ajouter le crémeux aux chocolat sur la caramel que vous avez mis sur la pâte à tarte.

Â»

Mettre au frais la tarte chocolat caramel au beurre salé au minimum 2H.