

Tarte caramel-chocolat (17 octobre 2020)

Pâte sablée

1 œuf

200 g de farine

100 g de sucre

100 g de beurre (sorti assez à l'avance pour qu'il ait le temps de ramollir – coupé en morceaux, ça va plus vite)

Mélanger farine et sucre au fouet, ajouter l'œuf et le beurre en mélangeant avec une cuillère en bois, finir de mélanger avec les mains (propres...). Attention à ne pas pétrir trop longtemps !

Étaler la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé (avec les quantités indiquées, on a de quoi recouvrir une lèche-frite) et faire cuire à blanc (avec des haricots secs, par exemple, ou des billes en céramique spécialement prévues pour cela) - 180° pendant un peu moins de 20 minutes (surveiller la coloration de la pâte).

Caramel

270 g de lait concentré sucré

120 g de beurre

120 g de cassonade

1 c.s. de miel liquide

1 sachet de sucre vanillé

une pincée de sel

Tout verser dans une casserole et en mélangeant continûment avec une cuillère en bois (interdit de répondre au téléphone !) porter à ébullition puis continuer à feu doux (la pâte doit quand même continuer à faire des bulles) pendant 7 minutes environ et étaler sur la pâte sablée cuite. Lisser avec une spatule.

Couverture

200 g de chocolat noir à dessert

Faire fondre le chocolat au bain-marie et étaler sur le caramel.

Laisser refroidir et mettre quelques heures au froid avant de découper.