



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



Tarte au chocolat, au caramel et à la fleur de sel

Par Coup de Pouce

Un dessert de rêve pour les amoureux de chocolat et de caramel, avec, en prime, une irrésistible petite touche salée.

INGRÉDIENTS

Croûte sablée au chocolat:

- 1 1/4 tasse de farine
- 1/3 tasse de poudre de cacao non sucrée
- 2 cuillères à table de sucre glace
- 1/2 tasse de beurre froid coupé en cubes
- 1 jaune d'oeuf
- 1 cuillère à table d' eau froide

Garniture au caramel:

- 1 1/2 tasse de sucre
- 3 cuillères à table de sirop de maïs
- 1/4 cuillère à thé de fleur de sel
- 6 cuillères à table d' eau
- 6 cuillères à table de beurre non salé
- 6 cuillères à table de crème à 35%

Ganache fondante:

- 5 oz de chocolat mi-amer haché
- 2/3 tasses de crème à 35%
- fleur de sel (facultatif)

PRÉPARATION

Préparation de la croûte

Préparation	1 heure
Cuisson	40 minutes
Réfrigération	5 heures & 30 minutes
Portion(s)	10 portions

VALEURS NUTRITIVES

Par portion

Fibres	2 g
Sodium	150 mg
Sucres	61 g
Protéines	4 g
Calories	510
Total gras	31 g
Cholestérol	75 mg
Gras saturés	19 g

1. Au robot culinaire, mélanger la farine, le cacao et le sucre glace. En actionnant et en arrêtant successivement l'appareil, incorporer le beurre jusqu'à ce que le mélange ait la texture d'une chapelure grossière. Dans un petit bol, mélanger le jaune d'oeuf et l'eau. Verser sur la préparation de farine et mélanger en actionnant et en arrêtant successivement l'appareil jusqu'à ce que la pâte commence à se tenir.
2. Sur une surface de travail, façonner la pâte en boule lisse. Prélever de petites quantités de pâte et les presser dans une assiette à tarte à fond amovible de 9 po (23 cm) de diamètre, de manière à couvrir uniformément le fond et les côtés de l'assiette. Réfrigérer pendant 30 minutes. (Vous pouvez préparer la croûte jusqu'à cette étape et la couvrir d'une pellicule de plastique. Elle se conservera jusqu'au lendemain au réfrigérateur.)
3. À l'aide d'une fourchette, piquer le fond et les côtés de la croûte refroidie. Cuire au centre du four préchauffé à 350°F (180°C) pendant 20 minutes. Laisser refroidir sur une grille.

Préparation de la garniture au caramel

4. Dans une petite casserole à fond épais, à l'aide d'un fouet, mélanger le sucre, le sirop de maïs, la fleur de sel et l'eau. Porter à ébullition. Cuire, sans brasser, pendant environ 15 minutes ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à bonbons indique 365°F (185°C). Retirer la casserole du feu et incorporer délicatement le beurre et la crème en fouettant (attention aux éclaboussures). Verser aussitôt la garniture au caramel dans la croûte à tarte refroidie. Laisser refroidir légèrement, puis réfrigérer pendant environ 4 heures ou jusqu'à ce que la garniture soit ferme.

Préparation de la ganache

5. Mettre le chocolat dans un bol à l'épreuve de la chaleur. Dans une petite casserole à fond épais, chauffer la crème à feu moyen pendant environ 3 minutes ou jusqu'à ce que de petites bulles se forment sur la paroi. Verser la crème bouillante sur le chocolat et laisser reposer pendant 1 minute. Remuer à l'aide d'une cuillère de bois jusqu'à ce que la ganache soit lisse. Laisser refroidir pendant 5 minutes, puis étendre la ganache sur la garniture au caramel refroidie. Réfrigérer de 1 à 2 heures ou jusqu'à ce que la ganache ait refroidi. (Vous pouvez préparer la tarte à l'avance et la couvrir d'une pellicule de plastique. Elle se conservera jusqu'au lendemain au réfrigérateur.)
6. Laisser reposer la tarte 15 minutes à la température ambiante avant de servir. Parsemer de fleur de sel, si désiré.

Le bon truc

Pour réussir notre caramel à tout coup, quelques règles simples:

- Choisir une casserole à fond épais et y fixer un thermomètre à bonbons.
- Réunir tous les ingrédients nécessaires à la préparation avant de commencer.

- Ne pas remuer la préparation lorsqu'elle commence à bouillir.
- Quand la préparation commence à prendre une teinte ambrée, incliner la casserole en la tournant de temps à autre pour obtenir une couleur uniforme. Surveiller le caramel de près, car sa teinte change rapidement à ce stade.
- Retirer la casserole du feu dès que le caramel est de la couleur désirée.
- S'éloigner de la casserole quand on ajoute un ingrédient (comme la crème et le beurre), car le caramel se mettra à bouillonner très fort.