



TARTES AU CHOCOLAT AU LAIT, CARAMEL SALÉ, BRISURES DE NOUGAT ET CACAHUÈTES SALÉES



La pâte sucrée : 140g de beurre à T° ambiante, 75g de sucre glace, 25 g d'amandes en poudre, 1 pincée de fleur de sel, 1 œuf, 250g de farine.

Crémez à la feuille au robot le beurre pommade et le sucre glace, ajoutez l'œuf, la poudre d'amande et la farine. Ne travaillez pas trop la pâte. Quand le mélange est homogène, aplatissez-le finement au rouleau entre 2 feuilles guitare ou film. Pré découpez les cercles pour les tartelettes et les bandes pour les côtés. Réservez au congélateur. Faites cuire les fonds de tartes 20/25 min pour les avoir très dorés.

Le caramel moelleux : 105g de sucre semoule, 21g de glucose, 21g de beurre demi-sel de qualité, 105g de crème fleurette entière.

Faites un caramel à sec petit à petit avec le sucre puis ajoutez le glucose chauffé au micro-ondes pour le liquéfier. Colorez ce caramel juste assez pour qu'il ne soit pas amer mais qu'il ait quand même une belle couleur un peu foncée, ajoutez le beurre en dés puis la crème fouettée hors du feu. Reportez le tout à 108°. Débarrassez et réservez à température ambiante.

La ganache au chocolat au lait : 150g de crème liquide entière, 225g de Jivara ou d'un bon chocolat au lait à 40% de cacao.

Incorporez en trois fois la crème bouillante au chocolat fondu au bain-marie à l'aide d'une maryse pour réaliser une émulsion. Utilisez de suite.

La finition et le montage : 15g de cacahuètes grillées salées d'excellente qualité, 15g de brisures de nougat dur.

Concassez grossièrement les cacahuètes avec le fond d'une casserole. Versez un peu de caramel au fond de la tarte, répartissez les brisures de nougat et de cacahuètes et réservez 30 min au réfrigérateur. Remplir à ras bord avec la ganache au chocolat et réservez à nouveau 45 min au réfrigérateur. Répartissez éventuellement les copeaux de chocolat et conservez hors du réfrigérateur jusqu'à la dégustation. Cette tarte se conserve 2 jours

