

# Tartelette caramel beurre salé

<http://www.uneplacepourledessert.com>

## Préparation



3 préparations à prévoir et un assemblage pour la touche finale :

- la pâte sablée
- le caramel au beurre salé
- la ganache chocolat

## Ingrédients (10 tartelettes de 8 cm)

### Pâte sablée

250 g de farine type 55  
125 g de beurre  
125 g de sucre semoule  
1 œuf entier  
2.5 g de sel

### Caramel au beurre salé

200 g de sucre  
15 cl de crème liquide  
50 g de beurre 1/2 sel

### Ganache au chocolat

100 g de chocolat noir  
10 cl de crème liquide  
25 g de beurre

## Réalisation

### Pâte sablée :

Tamiser la farine et le sucre dans un saladier. Ajouter le beurre souple en petites parcelles. Mélanger l'ensemble avec les mains pour que tous les morceaux de beurre soient enrobés de farine. Les écraser pour obtenir un sablage. Faire un puits. Y ajouter l'œuf légèrement battu avec le sel. Incorporer progressivement le sablage. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène, **sans pétrir**. Faire une boule et la fariner légèrement. Envelopper dans du film étirable et réserver au frais 20 à 30 minutes.



Étaler la pâte à l'aide d'un rouleau et tapisser l'intérieur des cercles pâtisseries de 8 cm de diamètre.



Pour cela, j'enferme la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé et j'utilise 2 lattes en bois de 5 mm d'épaisseur pour avoir une épaisseur régulière

<http://www.uneplacepourledessert.com>

J'utilise ensuite un emporte-pièce (de chez Tupperware) qui découpe la pâte à la bonne taille de mes cercles avec des entailles qui permettent de bien fonder les moules.

Avec les restes de pâte, prévoir des petites étoiles qui garniront vos tartelettes

Pour la cuisson à blanc, j'utilise des petites billes de céramique posées sur le papier sulfurisé qui tapisse la tartelette.



Cuire les tartelettes à 180°C pendant 15 minutes. Enlever les billes, le papier et le cerclage et remettre au four 10 minutes pour colorer les tartelettes.

### **Caramel au beurre salé :**

Mettre le sucre dans une casserole et faites chauffer sur feu moyen pour obtenir un caramel à sec. Le sucre va commencer à devenir liquide et se transformer en un joli caramel. En même temps, chauffer la crème liquide dans une autre casserole.

Quand le sucre est entièrement transformé en caramel, retirer la casserole du feu et ajouter délicatement une petite partie de la crème en faisant attention aux projections. Remuez vivement et incorporer le reste de crème en mélangeant. Ajoutez ensuite le beurre en remuant jusqu'à obtenir la consistance d'un caramel moyennement liquide.

### **Ganache au chocolat :**

Mettre le chocolat dans un cul de poule et faire fondre au bain marie. Faire bouillir la crème dans une autre casserole. Verser en trois fois la crème chaude dans le chocolat et mélanger pour obtenir un mélange homogène. Incorporer le beurre coupé en morceaux et mélanger pour obtenir un mélange net.

## **Montage**

Sur les tartelettes refroidies, verser une couche de caramel et laisser durcir.

Terminer ensuite par une couche de ganache et décorer finalement par la petite étoile que vous avez cuit durant 10 minutes.

