

Tarte chocolat et caramel beurre salé

TEMPS DE PRÉPARATION: 45
MINUTES

TEMPS DE CUISSON: 25 MINUTES

TEMPS DE REFRIGÉRATION: 1H

Ingredients

Pour la pâte: 250 g de farine

125 g de beurre froid

5 à 10 cl d'eau

1 jaune d'oeuf

1 C à soupe de sucre

Pour le caramel: 250 g de sucre

100 g de beurre demi-sel

17cl de crème liquide 30% de matière
grasse

Pour la ganache chocolat:

200 g de chocolat à pâtissier

15 cl de crème liquide

30 g de beurre

Matériel

Moule à manqué ou à gâteau

Fouet

Maryse

Casserole

Rouleau pâtissier

Papier cuisson

Billes d'argiles ou gros haricots

Saladier

Balance

