# ****Tarte aux Carambar****

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Tarte aux Carambar  |   |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Facile |  |

 |
| **Pour 6 personnes :**  Pour le biscuit :  3 œufs  5 ml de [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml) liquide ou un sachet de sucre vanillé  75 ml de maïzena  5 ml de levure chimique 60 ml de sucre en poudre 15 ml d'eau bouillante 20 ml de farine  10 ml d'huile  Pour la garniture :  20 cl de crème liquide entière  20 Carambars au caramel 4 gros carrés de chocolat noir pâtissier une [noisette](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/143/noisette.shtml) de beurre  |
| **Préparation :** 25 mn **Cuisson :** 10 mn **Repos :** 0 mn  |

 |

 |
|

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |

 |
| * Préparation
 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  1     Le gâteau : séparez les blancs des jaunes d'œufs. Mélangez les 3 jaunes avec le sucre, l'eau chaude et la [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml). Battez au batteur électrique. La préparation doit [blanchir](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/13/blanchir.shtml) et doubler de volume.  |
|  |  2     Ajoutez ensuite la maïzena, la farine et la levure chimique. Ensuite, battez les blancs en neige très ferme avec une pincée de sel et y incorporer le mélange précédent en soulevant délicatement puis y ajouter l'huile mélangée.  |
|  |  3     Versez dans le [moule](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) à garnir. Faites cuire 10 minutes à 200°C (thermostat 6-7), à four préchauffé. Démoulez chaud.  |
|  |  4     Garniture aux Carambar : dans une casserole, faites chauffer doucement la crème liquide et ajoutez les 20 Carambars. Mélangez sans arrêt pour les faire [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) jusqu'à obtenir une préparation très lisse.  |
|  |  5     Ajoutez ensuite le [cacao](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/157/cacao.shtml) et continuez à mélangez. Retirez du feu et ajoutez la [noisette](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/143/noisette.shtml) de beurre. Laissez ensuite refroidir ou juste tiédir la préparation.  |
|  |  6     Tassez le centre du biscuit refroidit en laissant un contour de 1 cm. Versez ensuite la préparation sur le biscuit.  |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir...** Dégustez bien frais. Petits et grands vont adorer. |

 |
|  |