Tarte au carambar



Pour 6 personnes

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Temps de préparation : | temps | 15 min |
| Temps de cuisson : | temps_cuisson | 30 min |
| Temps de repos : | p_repos |  |

Ingrédients :

* 250 g de pâte brisée
* 20 carambars
* 20 cl de crème liquide
* 1 c. à soupe de cacao en poudre
* beurre (pour le [moule](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=238))

Préparation :

Préchauffez le four à th.6 (180°C).

Etalez la pâte sur un plan de travail [fariné](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=404).

Piquez-la avec une fourchette et garnissez-en un [moule](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=238) [beurré](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=59).

Recouvrez la pâte de papier sulfurisé et remplissez-la de [haricots](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=190) secs.

Enfournez et faites-la cuire 25 min.

Pendant ce temps, faites fondre à feu très doux les carambars avec la crème et le cacao en poudre, en remuant de temps en temps.

Sortez le [fond](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=395) de tarte du four, retirez le papier et les [haricots](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=190) secs et versez aussitôt la préparation au carambars dans le [fond](http://www.cuisineaz.com/Pratique/Glossaire/Glossaire.aspx?idDef=395) de tarte.

Laissez refroidir, puis placez au frais, pendant au moins 1 heure avant de servir.