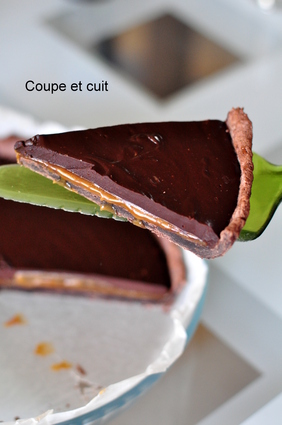
**Tarte au chocolat et au caramel au beurre salé**

[](http://icu.linter.fr/750/400421/2952505527/tarte-au-chocolat-et-au-caramel-au-beurre-sale.jpg)

Ingrédients / pour 4 personnes

**Pour la pâte :**

* 225 g de [farine](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/289/farine.shtml)
* 150 g de [beurre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/287/beurre.shtml) à température ambiante
* 25 g de poudre de [cacao](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/157/cacao.shtml)
* 2 cuillères à soupe de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml) glace
* 3 cuillères à soupe de [lait](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/286/lait.shtml)
* 1 pincée de [sel](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/284/sel.shtml)

**Pour le** [**caramel**](http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette-caramel) **au** [**beurre**](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/287/beurre.shtml) **salé :**

* 100 g de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml)
* 50 g de [beurre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/287/beurre.shtml) salé
* 10 cl de [crème](http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette-creme) liquide

**Pour la ganache au** [**chocolat**](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/291/chocolat.shtml) **:**

* 200 g de [chocolat](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/291/chocolat.shtml) pâtissier
* 20 cl de [crème](http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette-creme) liquide

Réalisation

* Difficulté facile
* Préparation 1h
* Cuisson 30 mn
* Repos 2h

**Préparation Tarte au chocolat et au caramel au beurre salé**

1 Commencer par faire la pâte : dans un saladier mélanger la farine, le sucre glace, le sel et le cacao en poudre. Ajouter le beurre et mélanger avec les mains, ajouter ensuite le lait et mélanger jusqu'à obtention d'une boule de pâte. Couvrir de film alimentaire et la mettre au réfrigérateur pendant 30 minutes.

2 Pendant ce temps, faire le caramel : dans une casserole à [fond](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/64/fond.shtml) épais, verser le sucre en une couche uniforme et mettre sur le feu. Quand le sucre et devenu liquide et commence à colorer sur les bords, retirer la casserole du feu, la [tourner](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/300080/tourner.shtml) un peu et laisser le reste bien [fondre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/65/fondre.shtml). Ajouter la crème liquide et les morceaux de beurre, bien mélanger et remettre à feu doux pour que tout [fond](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/64/fond.shtml)e bien. Une fois qu'il n'y a plus de morceaux, laisser le caramel refroidir dans une tasse.

3 Préchauffer le four à 180°c. Sortir la pâte et l'étaler au rouleau à pâtisserie. Disposer une feuille de papier sulfurisé dans un plat à tarte et y mettre la pâte, couper les excédent. Recouvrir la pâte d'une autre feuille de papier sulfurisé, verser des haricots dessus et mettre au four pendant 15 minutes.

4 Laisse la pâte refroidir avant d'y verser dessus le caramel, la mettre au réfrigérateur pendant 30 minutes. Pendant ce temps, faire la ganache au chocolat, dans un saladier, couper le chocolat en morceaux.

**Pour finir**

Faire bouillir la crème liquide et la verser sur les morceaux de chocolat, mélanger au fouet jusqu'à obtention d'une ganache bien lisse. Verser la ganache sur le caramel et mettre de nouveau au réfrigérateur pendant au moins 2 heures avant de servir.