Tartelettes caramel et chocolat

Ingredients
Pâte sucrée
1 oeuf
120g de beurre mou
90g de sucre glace
260g de farine
30g de poudre d'amande
Caramel beurre salé
165g de sucre
30g d'eau
45g de glucose
80g de crème liquide entière
85g de beurre demi-sel
Ganache au chocolat
140g de crème liquide entière
140g de chocolat noir

Pâte sucrée

- Pour 6 tartelettes -

Fouetter ensemble le beurre mou, le sucre et la poudre d'amande

Verser l'oeuf et continuer de fouetter

Ajouter la farine en mlangeant la main, ne pas trop travailler la pte sinon elle sera dure aprs cuisson

Emballer la pte dans un film alimentaire et mettre au frais 1h

Fariner le plan de travail et taler la pte sur une paisseur de 0.4cm

Garnir les cercle tarte de pte et remettre au frais 1h

Prchauffer le four 180C

Enfourner pendant 20 minutes, cuisson blanc, et laisser refroidir

Caramel beurre salé

Faire chauffer ensembe le glucose, le sucre et l'eau jusqu' obtenir une belle couleur ambr

Incorporer la crme liquide chaude - ATTENTION aux claboussures -

Laisser chauffer pendant 3 minutes

Hors du feu ajouter le beurre et mlanger

Laisser redescendre en temprature

Verser dans les tartelettes aux 2/3

Mettre au frais 2h

Ganache montée au chocolat noir

Faire chauffer la crme liquide

La verser chaude sur le chocolat noir en morceaux

Emulsionner jusqu' obtenir une prparation lisse

Verser sur les tartelettes

Conserver au frais

J'ai mis quelques grains de fleur de sel sur le dessus