

TARTE FAÇON COOKIE

au chocolat et au caramel



Une tarte ultra-gourmande à partager... ou pas !

PRÉPARATION : 45 MIN

CUISSON : 15 À 18 MIN

POUR 6 À 8 PERSONNES

Pour le fond de tarte :

120 g de beurre

80 g de cassonade

1 œuf

180 g de farine

90 g de pépites de chocolat

1 c. à café de levure chimique

Pour la chantilly au chocolat :

75 g de chocolat au lait

75 g de chocolat noir

40 cl de crème liquide

Pour le montage :

3 c. à soupe de caramel
au beurre salé

Des éclats de caramel

1 Préchauffez le four à 180 °C. Battez au fouet électrique, dans un saladier, le beurre mou avec la cassonade jusqu'à obtention d'une texture crémeuse. Ajoutez l'œuf et fouettez au batteur électrique. Incorporez la farine, les pépites de chocolat et la levure et mélangez rapidement sans trop travailler la pâte.

2 Déposez un cercle à tarte de 24 cm de diamètre sur une plaque recouverte de papier cuisson ou d'un tapis en silicone. Répartissez la pâte dans le cercle en tassant bien avec le dos d'une cuillère. Enfourez pour 15 à 18 min. Le dessus doit être doré, mais l'intérieur pas trop cuit, cela finira de cuire en refroidissant. Laissez refroidir à température ambiante.

3 Préparez la chantilly au chocolat. Faites fondre les deux chocolats au bain-marie ou au four à micro-ondes. Laissez-les refroidir. Montez la crème liquide en chantilly bien ferme. Incorporez cette chantilly aux chocolats à l'aide d'une spatule en soulevant bien le mélange. Versez la chantilly dans une poche à douille munie de la douille de votre choix et réservez au frais.

4 Réalisez le montage. Répartissez le caramel au beurre salé sur le fond de tarte avec une cuillère à soupe ou une spatule plate. Pochez la chantilly dessus. Décorez avec quelques éclats de caramel. Réservez au frais et sortez la tarte 20 min avant de la déguster.



Le petit plus de Lolo

Vous pouvez réaliser le fond de tarte la veille pour le lendemain. Il ne vous restera plus qu'à réaliser la chantilly et le montage le jour même.

