

Tarte au chocolat et au caramel proposée par Ana

Pâte brisée

Ingrédients

- *250 g de farine
- * 125 g de beurre mou
- *5 cl d'eau
- *1 jaune d'œuf
- *1 pincée de sel

Préparation

- 1) Verser la farine et y ajouter le beurre mou. Pétrir du bout des doigts jusqu'à obtention de "sable".
- 2) Ajouter l'eau, le jaune d'œuf et le sel.
- 3) Mélanger doucement et bouler la pâte.
- 4) Laisser reposer 1 heure au frais.
- 5) Une fois reposée, étaler la pâte, la disposer dans le moule et la faire cuire.

Mousse au chocolat et caramel

Préparation: 20 min. Cuisson: 5 min. Réfrigération: 2 heures minimum.

Ingrédients

- *4 Carambar
- *120 g de chocolat noir
- *4 œufs
- *1 pincée de sel

Préparation

- 1) Faire fondre au bain-marie le chocolat coupé en morceaux et les Carambar. Bien mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène, puis laisser tiédir.
- 2) Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.
- 3) Monter les blancs en neige ferme avec la pincée de sel.
- 4) Ajouter les jaunes dans la préparation au chocolat et mélanger, puis incorporer délicatement les blancs en neige.

- 5) Répartir la mousse au chocolat sur la pâte refroidie.
- 6) Réserver au frais au moins 2 heures.



Bon appétit !