

Tartelette chocolat, caramel au beurre salé et noix (5 tartelettes)

Ingrédients

250 g de farine

125 g de sucre en poudre

1 œuf

100g de beurre

1 pincée de sel

1 tablette de chocolat noir

Des cerneaux de noix

Un pot de caramel au beurre salé L'Autre Saison



Étape 1 : la pâte

Préchauffer le four à 180°.

Préparer la pâte sablée : mélanger les ingrédients secs puis l'œuf et le beurre. Former une boule et la mettre au frais 2 heures avant de l'étaler sur 2 millimètres d'épaisseur.

Avec un emporte-pièce préparer les fonds de tarte.

Les disposer dans des moules individuels, les précuire en les garnissant de papier cuisson et de haricots secs.

Cuire 20 minutes à 180°.

Laisser refroidir.

Étape 2 : Montage

Faire fondre le chocolat noir, le répartir dans les fonds de tarte sur $\frac{3}{4}$ millimètres d'épaisseur. Laisser refroidir.

Disposer les cerneaux de noix sur le chocolat, napper de caramel préalablement tiédi à faible température au micro-ondes.

C'est prêt !

Bon appétit !