

Tartelettes au chocolat et caramel

Pour 4 tartelettes

Pâte sablée au caramel

125 grammes de farine

65 grammes de beurre

20 ml d'eau

1 pincée de sel

1 jaune d'œuf

25 grammes de poudre de caramel

Ganache chocolat

125ml de crème légère

25g de beurre

115g de chocolat noir à 70% de cacao

Noix de pécan caramélisées

40g de cerneaux de noix de pécan

2 cuil à soupe de sucre

Chantilly au caramel

120g de crème fleurette bien froide

15g de poudre de caramel

La pâte au caramel: Mélanger le jaune d'œuf, l'eau et la poudre de caramel jusqu'à ce que le sel et le sucre soient dilués.

Versez la farine dans un saladier et mélangez-la avec le beurre mou à la main pour obtenir une pâte sableuse. Versez le mélange liquide par dessus et mélangez de nouveau jusqu'à obtenir une pâte souple et lisse. Filmez-la et laissez-la reposer au moins 30 minutes avant de vous en servir.

Étalez la pâte et foncez la dans les moules à tartelettes, piquez-la et réservez-la au frigo le temps de réchauffer le four à 200°C. Faites cuire les fonds de tartelette à 200°C pendant 10 minutes. Laissez refroidir.

Préparez la ganache : versez la crème et le chocolat dans une casserole faites chauffer en remuant jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu et que le mélange soit homogène. Incorporez le beurre hors du feu et réservez. Garnissez les fonds de tartes avec la ganache.

Noix de pécan caramélisées: Faites un caramel à sec avec le sucre et plongez-y les noix de pécan, quand elles sont bien enrobées de caramel débarrassez-les sur une feuille de papier sulfurisé et laissez-les refroidir. Concassez-les et répartissez-les sur la ganache en les enfonçant légèrement dedans.

Chantilly au caramel : fouettez la crème avec la poudre de caramel pour obtenir une chantilly, versez –la dans une poche à douille et pochez-la sur les tartelettes.

Répartissez les miettes de noix de pécan caramélisées sur la chantilly et réservez les tartelettes au frais jusqu'au moment de servir.