

Tartelette chocolat au lait-caramel et sa nougatine au sésame

Pour 6 personnes

450g de [pâte sucrée](#)

Ganache au chocolat

150g de chocolat au lait

135g de crème liquide entière

Ganache au caramel

75g de sucre

18g de crème liquide entière

12g de beurre

1 pincée de fleur de sel

Nougatine

30g de glucose

36g de sucre

30g de graines de sésame

Foncez le pâte a tarte dans 6 moules ou cercle de 10cm de diamètre, laissez au frais pendant 1 heure puis faire cuire à 180°C pendant 15 minutes. Réservez.

Ganache au caramel: versez le sucre dans une casserole et faites le chauffer à feu moyen jusqu'à ce qu'il prenne une jolie couleur ambrée, coupez le feu et versez la crème doucement. Mélangez à l'aide d'une cuillère en bois et remettez sur le feu pour bien homogénéiser l'ensemble. Incorporez le beurre et la fleur de sel hors du feu puis répartissez cette ganache sur les fonds de tarte. Laissez prendre au frais.

Ganache au chocolat: Faites fondre le chocolat au bain mari avant d'y incorporez le crème liquide, mélangez bien et laissez refroidir un peu avant de couler la ganache sur les tartelettes.

Il devrait en rester un peu gardez la au frais elle servira pour la décoration. Réservez les tartelettes au frais.

Nougatine au sésame: Attention ça va très vite donc il faut s'organiser et tout préparer à l'avance: Préparez vos ingrédients, 2 feuilles de papier sulfurisé, une spatule en inox ainsi qu'une cuillère quelconque mais en inox, un emporte pièce de 6 à 8cm de diamètre et un rouleau à pâtisserie.

Torréfiez les graines de sésame à sec dans une poêle jusqu'à ce qu'elles commencent à se colorer, réservez.

Dans une casserole versez le sucre et le glucose, faites chauffer à feu moyen jusqu'à la formation d'un caramel ambré, ajoutez alors les graines de sésame, mélangez rapidement avec la cuillère en inox et versez immédiatement la nougatine sur la feuille de cuisson en vous aidant de la spatule en inox. Recouvrez la nougatine avec la deuxième feuille de papier sulfurisé et étalez-la au rouleau à pâtisserie. Décollez la feuille du dessus et avec l'emporte pièce découpez la nougatine. Si l'emporte pièce ne découpe pas complètement la nougatine, pas grave, laissez la refroidir puis cassez-le le long des contours formés par l'emporte pièce.

Si vous n'avez pas été assez rapide, pas de panique, repassez la nougatine à la casserole ou simplement dans une poêle chaude elle va se ramollir vous pourrez reprendre ou vous en étiez.

Tout ça à l'air compliqué, mais pas du tout, le tout est de bien s'organiser et ça va tout seul.

Avant de servir déposez un disque de nougatine sur les tartelettes et avec la ganache restante formez des petites quenelles que vous poserez sur la nougatine et voilà.