

Tartelettes choco / caramel



2 versions pour cette recette soit fourrage caramel beurre salé soit fourrage caracrakine :
Pour 6 tartelettes de 7 cm :

Pour la pâte :		Pour le caramel :	
Farine	180 gr	Sucre	200 gr
Sucre glace	40 gr	Crème liquide	100 gr
Sucre semoule	20 gr	Fleur de sel	1 gr
Poudre d'amande	20 gr	Beurre froid	125 gr
Beurre mou	100 gr	Ou	
Jaune d'œuf	1	Caracrakine	QS
Sel	1 pincée		
Pour la ganache :			
Crème liquide	150 gr		
Chocolat noir	200 gr		

- Mettre dans le bol du robot la farine, les sucres, le sel et la poudre d'amande. Mélanger à la feuille puis ajouter le beurre mou et le jaune d'œuf.
- Mettre la pâte sur le plan de travail fraiser une fois afin de s'assurer qu'il n'y ait plus de trace de beurre , bouler puis mettre sous film alimentaire. Réserver au frais.
- *Pour le caramel* : faire cuire à sec le sucre en l'incorporant en 3 fois. Faire bouillir la crème avec la fleur de sel. Des que le caramel commence à prendre couleur incorporer hors du feu la crème en faisant attention aux projections. Remettre sur feu et donner une ébullition. Chinoiser dans un saladier et incorporer au fouet le beurre coupé en cubes et froid. Réserver
- *Pour le caramel caracrakine* (mon préféré) : Faire ramollir au bain marie.
- Pour la ganache : faire bouillir la crème et hors du feu ajouter le chocolat. Remuer afin de lisser la ganache. Réserver.
- Sortir la pâte et l'étaler. Préchauffer le four à 180°C. Beurrer des cercles à tartes de 7 cm de diamètre. Détailler à l'emporte pièce des ronds de 10 cm et fonder les cercles. Cuire à blanc 10 minutes avec l'alu et les haricots secs posés au fond de la pâte puis enlever les ; ainsi que les cercles et poursuivre la cuisson 5 minutes.
- Laisser refroidir et verser au fond des tartelettes soit du caramel beurre salé soit du caracrakine (mon préféré) puis recouvrir avec de la ganache.
- Décorer selon votre goût et mettre au frais.

Le caracrakine est un produit cacao barry , c'est un fourrage à base de chocolat au lait au caramel et de céréales biscuitées.