

Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »



# TARTE CHOCOLAT & CAMEL A LA FLEUR DE SEL

ACCOMPAGNÉE DE SON SAUMUR MARQUISSAC

*Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »  
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*

**NICOLAS**



Les pépites  
de Noisette  
[www.lespepitesdenoisette.fr](http://www.lespepitesdenoisette.fr)



LA RECETTE DE CÉLINE DU BLOG « LES PÉPITES DE NOISETTES »

**Préparation : 20 min**

**Niveau : Facile**

**Cuisson : 25 min**

**Budget : Moyen**

## POUR 6 À 8 PERSONNES

### Pour la pâte au cacao

- 90g de sucre glace
- 30g de poudre d'amandes
- 40g de beurre à température ambiante
- 1 œuf
- 230g de farine
- 15g de cacao

- 1 pincée de sel

### Pour la garniture

- 200g de pâte à tartiner de caramel au beurre salé
- 120g crème liquide
- 120g de chocolat noir
- 1/2 cuillère à café de fleur de sel

### PREPARER LA PATE

- Malaxer le beurre avec le sucre glace, la poudre d'amandes, et le sel. Lorsque le mélange est homogène, ajouter l'œuf jusqu'à ce qu'il soit complètement incorporé. Ajouter la farine et le cacao tamisé jusqu'à former une boule de pâte.
- Filmer et réserver au frais 2 heures.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Etaler la pâte dans un moule à tarte, piquer le fond, recouvrir de poids et enfourner 20 minutes pour la cuire à blanc. Laisser refroidir.

### ASSEMBLAGE

- Lorsque la pâte à tarte est refroidie, verser le caramel dans le fond (si le caramel est trop pâteux, le mettre au bain marie ou quelques secondes au micro ondes). Réserver au frais pour figer de nouveau le caramel.
- Faire chauffer la crème. Couper finement le chocolat et le verser dans un bol. Verser la crème chaude dessus, patienter 2 minutes puis remuer jusqu'à ce que la ganache au chocolat soit homogène.
- Verser cette ganache dans votre fond de tarte. Laisser prendre au moins 2 heures au frais et juste avant le service, parsemer de fleur de sel.

### ASTUCES DU CHEF

*Si vous n'avez pas de caramel, troquez avec une fine couche de confiture (framboises, fruits rouges, abricots) qui donnera une note fruitée très agréable à la tarte.*

### Pourquoi cette alliance ?

Ce dessert sera sublimé par ce vin si léger et frais en bouche. Sa rondeur accompagnera le gras du chocolat et accentuera avec délicatesse le goût du caramel au beurre salé.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur [recettes.nicolas.com](http://recettes.nicolas.com)



LA SUGGESTION  
DU CAVISTE

**SAUMUR ROYAL  
MARQUISSAC**

*Saumur brut*

Joli nez aérien aux notes de fougère. Rond.

Et aussi :  
Mas Amiel Vintage 16°  
2011 Maury Vin doux naturel

[www.nicolas.com](http://www.nicolas.com)

Imprimé sur papier PEFC, issu des forêts gérées durablement

