

*Gâteaux et desserts au chocolat*

Tarte au chocolat, coeur coulant au carambar

**6h05**

TEMPS TOTAL

1h45

PRÉPARATION

20 min

CUISSON

4h

REPOS

615

CALORIES

Étape 1

Réalisation de la pâte sucrée

- 1 Fendre la gousse de vanille en deux, gratter les graines à l'aide d'un couteau d'office. Réserver dans un bol.
- 2 Couper le beurre en morceaux, réserver.
- 3 Verser le sucre glace dans un cul de poule avec les graines de vanille, mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 4 Passer la farine dans un tamis au-dessus du plan de travail.
- 5 Saupoudrer de sel, ajouter les morceaux de beurre.
- 6 Frotter le beurre et la farine entre les paumes de la main jusqu'à obtention d'un mélange sableux.
- 7 Rassembler la pâte, creuser un puits au centre puis verser l'œuf, le sucre et les amandes en poudre.
- 8 Mélanger du bout des doigts sans trop malaxer les ingrédients jusqu'à ce que le mélange devienne homogène.
- 9 Écraser la pâte avec la paume de la main en la repoussant vers l'extérieur.

Former une boule, l'envelopper de film alimentaire puis

Ingrédients
pour 8 personnes**Ingrédients pour la pâte sucrée**

250 g **Farine**
150 g **Beurre**
100 g **Sucre glace**
30 g **Amande(s) en poudre**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
0.25 **Gousse(s) de vanille**
2 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour les coeurs au carambar

8 unité(s) entière(s)
Carambar au Caramel
20 cl **Crème liquide (fleurette)**

Ingrédients pour la garniture

250 g **Chocolat noir**
200 g **Sucre semoule**

- 10 laisser reposer au réfrigérateur pendant 4 heures minimum.

Étape 2

Préparation de la garniture des tartelettes

- 1 Faire chauffer une casserole avec les carambars et la crème.
- 2 Laisser fondre les carambars jusqu'à obtention d'un mélange homogène en remuant à l'aide d'une cuillère en bois.
- 3 Verser le mélange dans les mini moules, faire prendre au congélateur pendant 1 heure minimum.
- 4 Préchauffer un four à 160°C (Th.5).
- 5 Faire fondre le chocolat et le beurre dans une casserole au bain-marie.
- 6 Mélanger les œufs, le sucre et la farine dans un cul de poule, verser le chocolat fondu. Mélanger à l'aide d'un fouet.
- 7 Tamiser le cacao sur la préparation, mélanger à l'aide d'une cuillère en bois. Réserver.
- 8 Sortir la pâte sucrée du réfrigérateur. Attendre 5 à 10 minutes, puis étaler la pâte sur du papier sulfurisé.
- 9 Garnir les moules à tarte ou les cercles avec la pâte, piquer celle-ci avec une fourchette puis la recouvrir d'une nouvelle couche de papier sulfurisé.
- 10 Parsemer de billes de cuisson, pré-cuire les tartes au four pendant 10 minutes. Réserver.
- 11 Il est possible de remplacer les billes de cuisson par des haricots blancs secs.

120 g **Beurre**
60 g **Farine**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
2 c. à soupe **Cacao en poudre**

Étape 3

Dressage

- 1 Préchauffer un four à 160°C (Th.5).
- 2 Verser la moitié de la préparation au chocolat sur les fonds de tarte pré-cuits.
- 3 Placer un cœur de carambar au centre de chaque tartelette et recouvrir avec le reste de la préparation au chocolat.
- 4 Enfourner pendant 10 minutes. Puis les sortir et les laisser tiédir pendant 10 minutes environ avant de servir.