

# les recettes d'Alice

## Tarte au chocolat et caramel salé



4/6 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



10 minutes



20 minutes



facile

### Ingrédients

|                                  |                        |
|----------------------------------|------------------------|
| 1 rouleau de pâte sablé          | 1/2 c à c de sel       |
| 80gr de lait concentré non sucré | 20 cl de crème liquide |
| 200 gr de chocolat noir          |                        |
| 100 gr de sucre                  |                        |
| 30 gr de beurre                  |                        |

### Matériel nécessaire

1 plat à tarte      1 boîte d'haricots en céramique

### Préparation et réalisation

- 1- Foncer le plat à tarte avec la pâte et le cuire à blanc 20 min à 170° en mettant un papier sulfurisé sur la pâte ainsi que des haricots en céramique.
- 2- Dans une casserole mettre le sucre avec un peu d'eau et faire un caramel, y ajouter ensuite le sel et le lait concentré. Verser le dans le fond de tarte et laisser prendre au froid.
- 3- Dans une casserole faire bouillir la crème avec le beurre et la verser sur le chocolat déjà fondu au bain-marie. Bien mélanger et laisser tiédir puis mettre sur la tarte. Réserver au frais.

### Conseils et astuces

Prendre de préférence un chocolat 70% pour une saveur corsée.

Alice Délice

