

# Tarte chocolat au lait, caramel et cacahuètes de Pierre Hermé

*par Cecilecooks*



Préparation : 5 minutes pour la pâte + 5 minutes pour le fonçage + 10 minutes pour le caramel + 5 minutes pour concasser les cacahuètes + 15 minutes pour la ganache au chocolat au lait + 5 minutes pour le montage

Cuisson : environ 20 minutes pour le fond de tarte, 5 minutes pour le caramel, 5 minutes pour la ganache

Repos : environ 1h30

Quantité : une tarte de 20 cm de diamètre

## **Ingrédients :**

### Pour la pâte sucrée

250g de farine.

2 pincées de sel

30 gr d'amande en poudre

95 gr de sucre glace

150 gr de beurre

1 œuf

### Pour le caramel

105 gr de sucre en poudre

21 gr de glucose

21 gr de beurre demi-sel (ou beurre doux et 1 pincée de fleur de sel)

105 gr de crème liquide à 30% de MG

### Pour les éclats de cacahuètes

50 gr de cacahuètes grillées et salées concassées

### Pour la ganache au chocolat au lait

225 gr de chocolat Jivara Lactée (Valhrona) ou un très bon chocolat au lait à 40% de cacao

150 gr de crème liquide à 30% de MG

## **Procédé**

### Pour la pâte sucrée

- 1 - Mettre dans le bol du robot ou dans un cul de poule le beurre préalablement coupé en petits morceaux et le crémier au fouet plat/à la feuille (ou à défaut à la spatule) avec le sucre glace et le sel.
- 2 - Ajouter l'œuf. Mélanger.
- 3 - Ajouter la farine et la poudre d'amande sans trop la corser (sans trop la travailler).
- 4 - Quand on obtient une boule, étaler la pâte entre deux feuilles de papier guitare ou à défaut former une boule aplatie, l'emballer dans du papier étirable. Placer (dans les deux cas) la pâte au réfrigérateur pendant au grand minimum 1h (pour aller plus vite, placer le fond au congélateur).
- 5 - Quand la pâte a reposé, foncer le cercle à pâtisserie (pour la technique c'est [ici](#)).
- 6 - Préchauffer le four à 160-170°C en chaleur tournante.
- 7 - Placer à nouveau le cercle au congélateur pour au moins 1/4 d'heure ou au moins 1/2 heure au réfrigérateur.

8 - Une fois la pâte à nouveau reposée, vous pouvez par sécurité, la garnir de noyau ou de légumes secs (ce que vous voulez). Enfourner pour 10 minutes.

9 - Au bout des 10 minutes, retirer les noyaux/légumes secs. Remettre au four et poursuivre la cuisson une dizaine de minutes. La tarte doit être bien dorée.

10 - Laisser refroidir le fond de tarte. Quand il est froid, le limer sur la maille d'un tamis ou d'une passoire fine.

#### Pour le caramel

11 – Chauffer la crème dans une petite casserole.

12 - Dans une autre casserole assez haute, faire un caramel à sec (feu moyen) en ajoutant petit à petit avec le sucre. Parallèlement, au micro-ondes, chauffer légèrement le glucose pour le liquéfier. Colorer alors ce caramel d'une belle couleur foncée (comme les carambar),

13 – Quand le caramel est couleur carambar et sans morceau, ajouter le beurre en dés. Mélanger. Ajouter la crème chaude hors du feu. Mélanger et reporter sur le feu pour une cuisson à 108°.

14 - Débarrasser dans un plat en vert, filmer au contact (c.-à-d. que le film étirable touche le caramel) et réserver à température ambiante.

#### Pour le montage

15 – Dans un mortier (à défaut avec le fond d'une casserole), concasser grossièrement les cacahuètes grillées et salées. Réserver.

#### Pour la ganache au chocolat au lait

16 – Faire chauffer le chocolat au lait au bain-marie. Parallèlement, chauffer la crème jusqu'à son ébullition.

17 – Incorporer en trois fois la crème bouillante au chocolat fondu au bain-marie à l'aide d'une maryse pour réaliser une émulsion, en mélangeant avec des frictions au milieu du cul de poule. Utiliser immédiatement.

#### Pour le montage

18 – Verser le caramel au fond de la tarte. Répartir les brisures de cacahuètes et réservez 30 minutes au réfrigérateur.

19 – Verser la ganache au chocolat au lait jusqu’au haut du fond de tarte et réserver à nouveau 45 minutes au réfrigérateur.

20 – Décorer selon vos inspirations : cacahuètes grillées dorées, copeaux de chocolat, pépites d’or... Conserver la tarte hors du réfrigérateur jusqu’à la dégustation.



### Coup de fouet

- Cette tarte se conserve 2 jours.

- La tarte de Pierre Hermé, contient normalement, également des éclats de nougats secs. Je n’en avais pas.