# Tarte Choco et Caramel au beurre Salé

**Préparation** 1h repos:2 h cuisson : 55 min Pour 8 personnes

**Pour la pâte sucrée aux noisettes**
260g de farine
150g de beurre mou
100g de sucre glace
30g de noisettes
1 petit œuf (50g)
2g de sel

**Pour le caramel beurre salé**
140g de sucre
10cl de crème liquide
40g de beurre demi-sel

**Pour la ganache**
110g de chocolat à 66%
75g de crème fleurette
15g de glucose (magasin spécialisé)
50g de pralines concassées

Préparez la pâte la veille, Sablez le beurre avec toutes les poudres (sans oublier le sel). Ajoutez ensuite l'oeuf, mélangez rapidement et former une boule sans trop travailler la pâte. Enveloppez-la dans du film alimentaire.

Le lendemain préchauffez le four à 160°. Foncer un cercle ou un moule avec la pâte. Piquez-la généreusement, laisser reposer 30 min au frais avant d'enfourner pour 20-30 minutes: le fond de la tarte doit être doré.

Réalisez le caramel en chauffant le sucre sur feu moyen, dans une casserole assez grande et à fond épais. Faites-lui faire des mouvements circulaires en tournant le manche. Lorsque le caramel commence à blondir, chauffez la crème au micro-onde (1 min à 600W).

Lorsque le caramel a une jolie couleur ambrée, versez la crème chaude dessus petit à petit et hors du feu. Attention, le mélange va bouillonner. Remettre sur le feu et mélangez avec une spatule. Ajoutez ensuite le beurre salé en petits morceaux.
Réservez à température ambiante.

Lorsque le fond de tarte est froid, versez-y le caramel. Réservez au frais le temps de faire la ganache.

Chauffez la crème fleurette et versez-la en trois fois sur le chocolat préalablement haché et le glucose. Mélangez, versez sur la tarte. Décorez de pralines. Réservez au frais au moins 1 h.

Sortez la tarte 40 minutes avant de la déguster.