 **Tarte choco-noix**

**Pour 10 Croquants-Gourmands**

**Pâte :**  
**- 360 g de farine  
- 50 g de poudre d'**[**amande**](http://recettes.de/amande)**- 140 g de sucre glace  
- 180 g de beurre  
-  1 œuf  
- 3 càs d'eau  
Noix au caramel :  
- 75 g de cerneaux de** [**noix**](http://recettes.de/noix)**- 150 g de crème liquide entière  
- 105 g de sucre semoule  
- 45 g de beurre  
- 90 g de** [**chocolat**](http://recettes.de/chocolat) **au lait  
Ganache au café :**  
**- 160 g de chocolat noir à 75 %  
- 220 g de crème liquide entière  
- 20 g de** [**miel**](http://recettes.de/miel)**- 2 càs de** [**café**](http://recettes.de/cafe) **soluble  
- 30 g de beurre**

**1 cercle à tarte de 28 cm de diamètre  
Préchauffage du four à 160°C (chaleur tournante)**

**La pâte sablée aux amandes :**Mélanger la farine, la poudre d'amande et le sucre glace.  
Ajouter le beurre en parcelles et travailler jusqu'à l'obtention d'un "sable".  
Incorporer l'œuf et l'eau et travailler très rapidement jusqu'à pouvoir former une boule.  
Étaler la pâte entre deux feuilles de papier film et en foncer le moule (il en restera un peu).  
Piquer à la fourchette et réserver au frais pendant 30 minutes.  
Mettre un papier cuisson sur le fond de tarte et le lester (billes en porcelaine pour moi).  
Enfourner pour 15 minutes.  
Retirer poids et papier et remettre 5 minutes au four.  
Laisser refroidir avant de démouler sur le plat de service.  
**Les noix au caramel :**Hacher grossièrement les cerneaux de noix.  
Hacher le chocolat.  
Couper le beurre en petites parcelles.  
Faire chauffer la crème.  
Mettre dans une casserole le sucre et deux cuillerées à soupe d'eau. Chauffer jusqu'à obtention d'un caramel ambré.  
Retirer du feu et ajouter avec précaution le beurre en parcelles et la crème bouillante. Remettre sur le feu et remuer jusqu'à ce que tout le caramel soit dissout.  
Incorporer le chocolat et le laisser fondre, puis ajouter les noix et bien remuer.  
Verser sur le fond de tarte et laisser refroidir.  
**La ganache au café :**Mettre dans un saladier le chocolat haché, le miel, le café et 140 g de crème.  
Faire fondre au micro-onde à 600 watts, deux fois 1 minute en remuant.  
Incorporer le reste de crème en remuant.  
Lorsque la crème est tiède, incorporer le beurre et mélanger jusqu'à ce qu'il soit incorporé.  
Couler la ganache sur le fond de tarte. Laisser refroidir et durcir.  
Servir en petites parts.