 **Tarte choco-caramel**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Pâte sablée :
- 150 g de farine
- 40 g de sucre en poudre
- 75 g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 2 ou 3 càs d'eau
- 1 pincée de sel
Garniture :
- 300 g de chocolat à 70%
- 100 g de sucre en poudre
- 200 g de sucre glace
- 30 cl de crème liquide
- 4 g de gélatine en feuilles
- 1 blanc d'œuf
- 50 g de beurre ½ sel
- 1 càs d'huile
- le jus d'1**[**citron vert**](http://recettes.de/citron-vert)

**1 cercle à pâtisserie de 22 cm tapissé de rhodoïd
1 plaque de cuisson tapissée d'un papier cuisson
- Préchauffage du four à 160°C (chaleur tournante)**

**La pâte sablée :**À faire suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/ma-pate-sablee/)**.**
Étaler la pâte et couper un disque de 22 cm à déposer sur la plaque. Piquer à la fourchette.
Réfrigérer 30 minutes.
Enfourner pendant une vingtaine de minutes jusqu’à ce que la pâte soit bien dorée.
Laisser refroidir et poser sur le plat de service.

**La garniture :**Préparer un caramel doré avec le sucre et 2 cuillerées à soupe d'eau.
Hors du feu incorporer le beurre en parcelles.
Faire ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide.
Faire fondre le chocolat avec la crème liquide et remuer pour lisser. Ajouter la gélatine et la faire dissoudre. Mélanger cette ganache avec le caramel.
Poser le cercle sur le fond de pâte. Verser la ganache à l'intérieur.Réserver au frais pendant au-moins 1 heure.
Ajuster si besoin le fond de pâte en le coupant avec un couteau bien tranchant.
Battre le blanc d'œuf avec le sucre glace et le jus de citron que vous ajouterez petit à petit pour obtenir un glaçage coulant mais pas trop liquide.
Fouetter pendant 2 minutes.
Étaler le glaçage sur le gâteau.
Dessiner des arabesques avec la pointe d'un couteau.
Réserver au réfrigérateur pendant une heure au minimum.
Retirer le cercle au moment de servir.
Servir frais.