

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/05/tarte-double-chocolat-et-caramel-p1170706-r.jpg) **Pour 10 Croquants-Gourmands**

**Jour - 1**

**La chantilly-caramel :  
- 3 g (1,5 feuille) de gélatine**  
**- 85 g de sucre**  
**- 260 g (50 g + 210 g) de crème fleurette**  
**- 40 g de beurre**  
**- 0,5 g de sel**

**Moule Goccia ou 1 moule de 20 cm de Ø**

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.  
Mettre 210 g de crème et les batteurs du fouet dans un récipient au frais  
Faire chauffer les 50 g de crème restants et couper le beurre en petits morceaux.  
Préparer un caramel à sec dans une petite casserole en mettant le sucre petit à petit.  
Lorsque le caramel a une jolie couleur ambrée, retirer du feu et ajouter la crème chaude avec précaution.  
Bien mélanger en remettant sur feu doux jusqu'à ce que le [caramel](https://recettes.de/caramel) soit dissous (pas si simple!).  
Retirer du feu, ajouter la gélatine bien essorée puis le beurre et le sel et bien mélanger.  
Laisser refroidir jusqu'à ce que la crème soit à peine tiède.  
Monter la crème froide en [chantilly](https://recettes.de/chantilly) souple.  
Incorporer le caramel à peine tiède en remuant délicatement à la spatule.  
Verser aussitôt la préparation dans le moule et le tapoter doucement sur le plan de travail pour bien répartir la crème.  
Déposer le moule couvert au congélateur jusqu'au lendemain.

### ****Ganache montée au chocolat noir : - 85 g de**** [chocolat noir](https://recettes.de/chocolat-noir) ****à 65% de cacao**** ****- 285 g (100g + 185 g) de crème liquide**** ****- 15 g de**** [miel](https://recettes.de/miel)

Déposer le chocolat en morceaux dans un petit saladier.  
Mettre 100 g de crème et le miel dans une petite casserole et porter à ébullition.  
Verser la crème bouillante sur le chocolat et le laisser fondre pendant quelques secondes.  
Remuer et ajouter la crème froide restante.  
Donner un tour de mixeur plongeant pour bien lisser la ganache.  
Filmer au contact et mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

### ****Le jour du montage de la tarte :****

### ****La crème d'amande :**** - 35 g de beurre - 35 g d'amandes en poudre - 35 g de sucre - 1 œuf - 25 g de drops de chocolat

### Faire fondre le  beurre sans le laisser trop chauffer et le laisser tiédir. Ajouter la poudre d'amande, le sucre et l'œuf et bien mélanger. Réserver.

### ****La pâte sablée à l'amande : - 185 g de farine**** ****- 25 g d'amandes en poudre**** ****- 25 g de sucre en poudre**** ****- 50 g de sucre glace**** ****- 110 g de beurre**** ****- 1 œuf**** ****- 1 à 2 càs d'eau si besoin****

**1 cercle ou 1 moule à tarte de 26 cm de diamètre  
la plaque du four tapissée d'un papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 170°C [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

 Préparer la [pâte sablée](https://recettes.de/pate-sablee) à l'[amande](https://recettes.de/amande) suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-sablee-kayser/), avec les proportions données.  
Étaler la pâte au rouleau entre deux feuilles de papier film et en garnir le cercle à tarte.  
[**Lester la pâte**](http://croquantfondantgourmand.com/cuire-a-blanc-une-pate-a-tarte/) suivant la méthode que vous préférez.  
Faire cuire pendant 15 minutes.  
Retirer le lestage et étaler la crème d'amande.  
Parsemer de drops de chocolat.  
Remettre au four pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que la crème soit bien dorée.  
Laisser refroidir.

### ****La ganache au chocolat au lait :**** -  170 g de chocolat au lait - 110 g de crème liquide - 18 g de miel - 35 g de beurre

### Mettre le chocolat en morceaux dans un petit saladier. Couper le beurre en dés. Porter la crème et le miel à ébullition. Verser le liquide bouillant sur le chocolat et attendre quelques secondes avant de remuer. Ajouter le beurre et donner un tour de mixeur plongeant pour bien lier la [ganache](https://recettes.de/ganache). Verser aussitôt la crème sur le fond de tarte et placer au frais pour la laisser prendre.

### ****Le glaçage au chocolat de Christophe Felder : - 75 g de crème liquide**** ****- 100 g de chocolat noir**** ****- 200 g de**** [glaçage](https://recettes.de/glacage) ****neutre****

J'ai préparé le glaçage neutre de Christophe felder.   
C'est tellement facile que vraiment il est inutile de l'acheter tout prêt!  
Déposer le chocolat en morceau dans un saladier.  
Faire chauffer le nappage et le maintenir à la température de 70°C.  
Porter la crème à ébullition et la verser sur le chocolat.  
Attendre quelques secondes, puis verser le glaçage chaud.  
Mixer au mixeur plongeant jusqu'à ce que la préparation soit bien lisse et uniforme.  
Laisser descendre la température à 35°C.  
Démouler la chantilly caramel et la déposer sur un carton posé sur un bol au-dessus d'un plat.  
Couler le glaçage pour couvrir toute la surface.  
Dès que le glaçage a fini de couler, soulever délicatement la chantilly caramel et la déposer au milieu de la tarte.  
Mettre la tarte au congélateur.

**Ganache montée au chocolat noir : Suite et fin...**

Sortir la ganache du réfrigérateur.  
La travailler au fouet jusqu'à ce qu'elle devienne légère et prenne la consistance  
d'une chantilly ferme mais pas trop dense.  
Remplir une poche à douille.  
Pocher des rosaces sur tout le tour de la tarte.  
Remettre au congélateur dans une boîte fermée.