 **Tarte chocolat-caramel**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**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 cercle ou 1 moule à tarte de 24 cm de diamètre
la plaque du four tapissée d'un papier cuisson**
**Préchauffage du four à 160°C **

À préparer 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.
Couvrir et remettre au frais pendant une heure.
[**Lester la pâte**](http://croquantfondantgourmand.com/cuire-a-blanc-une-pate-a-tarte/) suivant la méthode que vous préférez
Faire cuire pendant 20 minutes.
Retirer le lestage et remettre au four pendant 20 minutes.
Laisser refroidir avant de décercler et de poser le fond de tarte sur un carton.

### ****La ganache chocolat au lait-caramel :- 200 g de crème liquide********- 300 g de**** [chocolat](https://recettes.de/chocolat) ****lacté**-**[caramel](https://recettes.de/caramel)****- 20 g de**** [miel](https://recettes.de/miel)****- 75 g de beurre à température ambiante****

Couper le beurre en dés.
Mettre le chocolat en morceaux et le miel dans un petit saladier.
Porter la crème à ébullition, puis la verser en filet sur le chocolat.
Mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
Ajouter le beurre et mélanger.
Verser la [ganache](https://recettes.de/ganache) sur le fond de tarte.
Mettre au congélateur jusqu'à ce que la crème soit prise (2 heures pour moi).

### ****Le glaçage caramel : - 1 feuille de gélatine********- 40 g de sucre en poudre********- 40 g de miel********- 30 g de chocolat lacté-caramel********- 10 g de chocolat noir********- 30 g de**** [lait concentré sucré](https://recettes.de/lait-concentre-sucre)

Mettre la gélatine à  ramollir dans de l'eau glacée.
Mettre dans un bol les chocolats en morceaux et le lait concentré.
Mettre dans une petite casserole le sucre, le miel et 2 cuillerées à soupe d'eau
Porter à ébullition pour obtenir un sirop.
Poser la gélatine bien essorée sur le chocolat et verser le sirop bouillant en mélangeant pour obtenir
une préparation lisse et brillante.
Laisser tiédir le [glaçage](https://recettes.de/glacage).

### ****La décoration :****

Sortir la tarte du congélateur et couvrir la surface d'une couche fine de glaçage à peine tiède.
Remettre au froid.
Pour le décor, on peut préparer un caramel blond et le verser sur du papier cuisson froissé.
Lorsqu'il est bien dur, le casser en éclats et les planter sur la tarte au moment de servir.