



Tarte choco-caramel aux noix du Périgord AOP

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de repos : 30 + 30 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

Pour la pâte

- 100 g de beurre mou
- 60 g de sucre
- 1 œuf
- 200 g de farine
- 2 c. à soupe de cacao
- sel

Pour le caramel

- 100 g de sucre roux
- 50 g de beurre
- 50 g de miel
- 1 c. à soupe de crème
- 125 g de cerneaux de noix du Périgord AOP

Pour le chocolat

- 200 g de chocolat noir
- 15 cl de crème liquide
- 30 g de cerneaux de noix du Périgord

1. Préparer la pâte en mélangeant le beurre mou avec le sucre. Ajouter l'œuf puis la farine, le cacao et une pincée de sel. Former une boule et la placer 30 minutes au réfrigérateur.
2. Etaler la pâte sur un plan de travail fariné et en garnir un moule à tarte rectangulaire.
3. Pour le caramel, mélanger dans une casserole le sucre roux avec le beurre, le miel et la cuillère de crème. Porter à ébullition, ajouter les cerneaux de noix concassés et verser sur la pâte. Faire cuire 20 minutes au four à 180°C puis laisser tiédir.
4. Chauffer la crème, la verser sur le chocolat coupé en morceaux. Laisser reposer 1 min, puis mélanger pour lisser le tout. Verser sur le dessus de la tarte, disposer les cerneaux de noix restants et laisser durcir 30 minutes au réfrigérateur.

Petit plus

Pas de moule rectangulaire ? Pour un grand moule à tarte classique augmentez les proportions de caramel et de chocolat.

© La Noix de Grenoble AOP