

## TARTE AU CHOCOLAT CAMELIA & NOIX DE PÉCAN

Une tarte idéale pour les amoureux du caramel ! Une pâte sucrée croustillante, une ganache terriblement fondante au chocolat Caramélia Valrhona, et des noix de pécan tout juste caramélisées pour ajouter encore plus de Gourmandise <3

Un petit Bonheur à elle toute seule cette Tarte :)

### **Pour la pâte sucrée**

**\* 150 g de beurre pommade (beurre que vous passez quelques secondes au micro-onde position décongélation pour qu'il ai une texture pommade !\ Juste une dizaine de secondes)**

**\* 3 g de sel (j'utilise une balance de précision pour peser, comme celle-ci CLICK, Evidemment si vous n'en avez pas, une pincée de sel suffira)**

**\* 63 g de sucre glace**

**\* 32 g de sucre en poudre**

**\* 32 g de poudre d'amande**

**\* 50 g d'œuf (environ 1 œuf)**

**\* 250 g de farine**

**\* Zestes d'une orange bio (lavée)**

Dans la cuve de votre robot, fouetter le beurre. Enlever le fouet et le remplacer par la feuille du robot. Ajouter le sel, le sucre glace, le sucre en poudre, et la poudre d'amande. Mélanger.

Ajouter l'œuf.

Puis ajouter la farine.

Lorsqu'une boule se forme, arrêter le robot.

Mettre la boule de pâte dans un film transparent, et laisser reposer au moins 2 h au frigo.

Au bout des deux heures, abaisser votre pâte sur un plan fariné, la piquer de partout avec une fourchette, et la mettre dans un cercle à tarte de 22 cm. (il va vous rester de la pâte, reformez une boule et congelez là si vous n'en avez pas l'utilité tout de suite).

Remettre au frais le plus longtemps possible (si vous préparez la pâte la veille c'est encore mieux ;) Mais au minimum laissez là 1 h au frais).

Après ce dernier temps de repos, enfourner la tarte à 180°C pendant 15 - 20 minutes environ avec des billes de cuisson au milieu pour que la pâte de gonfle pas.

Réserver.

### **Pour la Ganache Caramélia**

**\* 120 g de crème fraîche liquide**

**\* 37 g de miel**

**\* 300 g de chocolat **Caramélia Valrhona****

**\* 55 g de beurre demi - sel (si vous n'avez que du beurre doux, ajoutez une pincée de sel)**

Porter la crème à ébullition.

Faire fondre le chocolat au micro onde position décongélation (allez y quelques secondes par quelques secondes afin de ne pas brûler le chocolat).

Verser la crème chaude sur le chocolat petit à petit tout en mélangeant doucement à l'aide d'un fouet.

Quand la ganache atteint 40 degrés, ajouter le beurre coupé en petits morceaux. Mixer.

### **Pour les noix de pécan caramélisées**

**\* Une bonne poignée de noix de pécan**

**\* Deux bonnes poignées de sucre**

Mettre les noix de pécan avec le sucre dans une casserole, chauffer à feu doux et remuer le tout jusqu'à ce que le sucre caramélise et enrobe bien les noix de pécan.

A ce moment là, retirer rapidement du feu (pour ne pas que le caramel brûle) et verser la préparation sur un tapis en silicone ou papier sulfurisé (essayer de séparer les noix de pécan pour ne pas qu'elles collent ensemble).

### **Pour le montage**

**\* Billes de chocolat**

Dans le fond de tarte, ajouter les noix de pécan caramélisées bien à plat. Verser la ganache par dessus.

Ajouter quelques billes en chocolat pour décorer.

Réserver.