**[Tarte chocolat gourmande recette de P.Hermé au thermomix](http://thermovivie.overblog.com/2014/04/tarte-chocolat-gourmande-recette-de-p-herme-au-thermomix.html" \o "A quelques jours de pâques, j'aimerai vous proposer cette tarte au chocolat au lait de Pierre Hermé, grand pâtissier français, que j'ai adapté au thermomix. Une tarte délicieuse et gourmande qui cache en son coeur du caramel, du nougat et des cacahuètes...)**

[](http://thermovivie.overblog.com/2014/04/tarte-chocolat-gourmande-recette-de-p-herme-au-thermomix.html)

A quelques jours de pâques, j'aimerai vous proposer cette tarte au chocolat au lait de Pierre Hermé, grand pâtissier français, que j'ai adapté au thermomix. Une tarte délicieuse et gourmande qui cache en son coeur du caramel, du nougat et des cacahuètes...

[Pour cette recette, nous allons avoir trois grandes étapes :](http://thermovivie.overblog.com/2014/04/tarte-chocolat-gourmande-recette-de-p-herme-au-thermomix.html)

1. [Réalisation de la pâte sucrée](http://thermovivie.overblog.com/2014/04/tarte-chocolat-gourmande-recette-de-p-herme-au-thermomix.html)
2. [Réalisation du caramel moelleux](http://thermovivie.overblog.com/2014/04/tarte-chocolat-gourmande-recette-de-p-herme-au-thermomix.html)
3. [Réalisation de la ganache](http://thermovivie.overblog.com/2014/04/tarte-chocolat-gourmande-recette-de-p-herme-au-thermomix.html)

**[Ingrédients :](http://thermovivie.overblog.com/2014/04/tarte-chocolat-gourmande-recette-de-p-herme-au-thermomix.html)**

**[\* Pour la Pâte sucrée:](http://thermovivie.overblog.com/2014/04/tarte-chocolat-gourmande-recette-de-p-herme-au-thermomix.html)**

**[- 500 gr de farine](http://thermovivie.overblog.com/2014/04/tarte-chocolat-gourmande-recette-de-p-herme-au-thermomix.html)**

**[- 300 gr de beurre ramolli](http://thermovivie.overblog.com/2014/04/tarte-chocolat-gourmande-recette-de-p-herme-au-thermomix.html)**

**[- 190 gr de sucre glace](http://thermovivie.overblog.com/2014/04/tarte-chocolat-gourmande-recette-de-p-herme-au-thermomix.html)**

**[- 60 gr de poudre d'amande](http://thermovivie.overblog.com/2014/04/tarte-chocolat-gourmande-recette-de-p-herme-au-thermomix.html)**

**[- 2 oeufs](http://thermovivie.overblog.com/2014/04/tarte-chocolat-gourmande-recette-de-p-herme-au-thermomix.html)**

**[- fleur de sel](http://thermovivie.overblog.com/2014/04/tarte-chocolat-gourmande-recette-de-p-herme-au-thermomix.html)**

**[- 1/3 Cuillère à café de poudre de vanille ou l’intérieur d'une demi gousse de vanille](http://thermovivie.overblog.com/2014/04/tarte-chocolat-gourmande-recette-de-p-herme-au-thermomix.html)**

**[\* Pour le caramel moelleux :](http://thermovivie.overblog.com/2014/04/tarte-chocolat-gourmande-recette-de-p-herme-au-thermomix.html)**

**[- 100 gr de sucre semoule](http://thermovivie.overblog.com/2014/04/tarte-chocolat-gourmande-recette-de-p-herme-au-thermomix.html)**

**[- 20 gr de glucose (si vous en avez)](http://thermovivie.overblog.com/2014/04/tarte-chocolat-gourmande-recette-de-p-herme-au-thermomix.html)**

**[- 20 gr de beurre demi-sel](http://thermovivie.overblog.com/2014/04/tarte-chocolat-gourmande-recette-de-p-herme-au-thermomix.html)**

**[- 100 gr de crème liquide entière](http://thermovivie.overblog.com/2014/04/tarte-chocolat-gourmande-recette-de-p-herme-au-thermomix.html)**

**[\* Pour la ganache au chocolat au lait:](http://thermovivie.overblog.com/2014/04/tarte-chocolat-gourmande-recette-de-p-herme-au-thermomix.html)**

**[- 300 gr de crème liquide entière](http://thermovivie.overblog.com/2014/04/tarte-chocolat-gourmande-recette-de-p-herme-au-thermomix.html)**

**[- 450 gr de chocolat au lait](http://thermovivie.overblog.com/2014/04/tarte-chocolat-gourmande-recette-de-p-herme-au-thermomix.html)**

**[Pour la tarte il faudra également :](http://thermovivie.overblog.com/2014/04/tarte-chocolat-gourmande-recette-de-p-herme-au-thermomix.html)**

**[- 60 gr de nougat de Montélimar](http://thermovivie.overblog.com/2014/04/tarte-chocolat-gourmande-recette-de-p-herme-au-thermomix.html)**

**[- 80 gr de cacahuètes grillées et salées concassées](http://thermovivie.overblog.com/2014/04/tarte-chocolat-gourmande-recette-de-p-herme-au-thermomix.html)**

**[- quelques morceaux de carrés de chocolat au lait](http://thermovivie.overblog.com/2014/04/tarte-chocolat-gourmande-recette-de-p-herme-au-thermomix.html)**[.](http://thermovivie.overblog.com/2014/04/tarte-chocolat-gourmande-recette-de-p-herme-au-thermomix.html)

[Commencer par la réalisation de la pâte sucrée.](http://thermovivie.overblog.com/2014/04/tarte-chocolat-gourmande-recette-de-p-herme-au-thermomix.html)

[Pour cela, introduire tous les ingrédients dans le bol du thermomix, fermer le bol, position épi, 5mn.](http://thermovivie.overblog.com/2014/04/tarte-chocolat-gourmande-recette-de-p-herme-au-thermomix.html)

[A la fin du temps, transvaser la préparation dans un saladier que l'on filmera et réserver une nuit au réfrigérateur.](http://thermovivie.overblog.com/2014/04/tarte-chocolat-gourmande-recette-de-p-herme-au-thermomix.html)

[En garnir un moule beurré de 24 cm, ou alors étaler environ 300 gr de pâte entre deux feuilles de papier cuisson, puis placer les dans votre moule.](http://thermovivie.overblog.com/2014/04/tarte-chocolat-gourmande-recette-de-p-herme-au-thermomix.html)

[Remettre au réfrigérateur une vingtaine de minutes.](http://thermovivie.overblog.com/2014/04/tarte-chocolat-gourmande-recette-de-p-herme-au-thermomix.html)

[Entre temps préchauffer votre four a 170°C, puis faire cuire votre fond de tarte entre 20-25 minutes.](http://thermovivie.overblog.com/2014/04/tarte-chocolat-gourmande-recette-de-p-herme-au-thermomix.html)

[Penser à couvrir votre fond de tarte de poids de cuisson.](http://thermovivie.overblog.com/2014/04/tarte-chocolat-gourmande-recette-de-p-herme-au-thermomix.html)

[Sortir du four et réserver.](http://thermovivie.overblog.com/2014/04/tarte-chocolat-gourmande-recette-de-p-herme-au-thermomix.html)

[Faire caraméliser votre sucre semoule a sec, puis ajouter le glucose.](http://thermovivie.overblog.com/2014/04/tarte-chocolat-gourmande-recette-de-p-herme-au-thermomix.html)

[Hors feu, décuire avec le beurre, puis verser en trois fois la crème liquide (100g).](http://thermovivie.overblog.com/2014/04/tarte-chocolat-gourmande-recette-de-p-herme-au-thermomix.html)

[Remettre sur le feu, mélanger et cuire à 108°C ( à l'aide d'un thermomètre de cuisson), puis laisser refroidir.](http://thermovivie.overblog.com/2014/04/tarte-chocolat-gourmande-recette-de-p-herme-au-thermomix.html)

[Mettre votre chocolat dans le thermomix, fermer le bol, vitesse 7 pendant 15 secondes pour hacher le chocolat.](http://thermovivie.overblog.com/2014/04/tarte-chocolat-gourmande-recette-de-p-herme-au-thermomix.html)

[Réserver dans un saladier.](http://thermovivie.overblog.com/2014/04/tarte-chocolat-gourmande-recette-de-p-herme-au-thermomix.html)

[Faire bouillir 300 g de crème liquide.](http://thermovivie.overblog.com/2014/04/tarte-chocolat-gourmande-recette-de-p-herme-au-thermomix.html)

[Mélanger en deux fois à votre chocolat.](http://thermovivie.overblog.com/2014/04/tarte-chocolat-gourmande-recette-de-p-herme-au-thermomix.html)

[Réserver.](http://thermovivie.overblog.com/2014/04/tarte-chocolat-gourmande-recette-de-p-herme-au-thermomix.html)

[Verser dans votre fond de tarte le caramel moelleux tiédi, parsemer de copeaux de nougat et de cacahuètes et réserver environ 20mn au réfrigérateur.](http://thermovivie.overblog.com/2014/04/tarte-chocolat-gourmande-recette-de-p-herme-au-thermomix.html)

[Ensuite garnir votre tarte avec la ganache au chocolat au lait a ras, et laisser au réfrigérateur au moins 30mn, pour ma part je l'ai laissé une nuit.](http://thermovivie.overblog.com/2014/04/tarte-chocolat-gourmande-recette-de-p-herme-au-thermomix.html)

[Décorer avec quelques copeaux de chocolat au lait.](http://thermovivie.overblog.com/2014/04/tarte-chocolat-gourmande-recette-de-p-herme-au-thermomix.html)