

Tarte cookie aux 2 chocolats

Ingrédients :

Pour la pâte à cookie :

- 35 g de pistoles de chocolat noir
- 35 g de pistoles de chocolat lait
- 60 g de sucre en poudre
- 120 g de beurre demi-sel
- 1 œuf
- 200 g de farine T55

Pour le crémeux aux 2 chocolats

- 75 g de pistoles de chocolat noir
- 75 g de pistoles de chocolat lait
- 125 g de crème fleurette **entière** (important)
- 25 g de lait
- 1 œuf

Pour le trompe-couillon 🤪 :

- quelques cacahuètes non salées concassées

Préparation :

Pour la pâte à cookies (au robot) :

Hachez les chocolats 5 secondes - vitesse 7, réservez. Mettez le sucre dans le bol et pulvériser 10 secondes - vitesse 10. Ajoutez le beurre demi-sel coupé en morceaux et l'œuf. Mixez 1 minute 30 - vitesse 4. Ajoutez la farine t55 et mélangez par 5 tours - fonction Turbo. Ajoutez les chocolats concassés et mélangez 20 secondes - vitesse 2. Sortez la pâte du bol. Etalez dans le plat de cuisson standard directement à la spatule en faisant remonter sur les bords pour former une cavité. Finissez d'araser à la petite spatule coudée. Mettez au frais au moins 20 à 30 minutes.

Pour la cuisson :

Recouvrez la pâte de papier sulfurisé mouillé et essoré ou d'une feuille de cuisson réutilisable coupée aux dimensions du grill. Remplissez de billes de cuisson en céramique ou de légumes secs. Placez le plat de cuisson sur le grill. Préchauffez en mode manuel à 190°C (standard). Au bip de fin de préchauffage, comptez 15 minutes de cuisson. Retirez les billes avec la pince et le papier de cuisson. Faites cuire 12 minutes supplémentaires à 190°C.

Pour vous équiper du grill autosense ou parrainer vos amis:

Commandez-le directement via la boutique : <https://www.all-clad.fr/eshop/>, en utilisant le code **quYspaFiQo**. (nous réaliserons la mise en service physique ou visio perso selon distance)



Pour le crémeux aux 2 chocolats (au robot):

Hachez les 2 chocolats 5 secondes - vitesse 7. Ajoutez la crème fleurette entière et le lait. Chauffez le mélange 3 minutes - 60°C - vitesse 3. Ajoutez l'œuf et mélangez 30 secondes - vitesse 2. Versez sur le fond de tarte, surveillez que cela ne monte pas plus haut que la pâte à cookie précuite. Prolongez la cuisson de 15 minutes, toujours à 190°C. Laissez la tarte refroidir dans le plat. (puis mettez au frais au moins 2 h avant de démouler). Pour le démoulage, placez une toile Silpat dessus + 1 plaque alu, retournez. Placez le plat de présentation et retournez-le à nouveau.

Pour le trompe-couillons :

Si comme moi vous avez un peu de crémeux qui est resté sur la toile, et bien rusez. Torréfiez quelques cacahuètes non salées, concassées au rouleau à 270°C dans le plat de cuisson quelques minutes (je n'ai pas regardé le temps, juste retiré l'odeur et la couleur) Dressez sur le crémeux en guise de camouflage.