



Tarte doublement chocolat et amandes-noisettes caramélisées.

Pour les amandes et les noisettes caramélisées :

- 1/2 tasse d'amandes non mondées ;
- 1/2 tasse de noisettes ;
- 3/4 de tasse + 1 cuillère à soupe de sucre vergeoise ;
- 1 cuillère à soupe et demie de sirop d'érable ;
- 1/2 cuillère à café de sel.

Pour la pâte au cacao :

- 3 cuillères à soupe de cacao non sucré ;
- 3 cuillères à soupe de sucre ;
- 1 cuillère à café bombée de sel ;
- 1 tasse 3/4 bombées (environ 260 g) de farine ;
- 170 g de beurre doux bien froid et coupé en morceaux ;
- 1 jaune d'œuf ;
- 4 cuillères à soupe et demie d'eau glacée.

Pour la garniture au chocolat :

- 400 g de chocolat noir à pâtisser (au moins 70 % de cacao) ;
- 50 g de beurre doux coupé en morceaux ;
- 50 cl de crème liquide entière ;
- 4 cuillères à soupe et demie de miel liquide (du miel léger type acacia) ;
- 3/4 de cuillère à café de sel.



Préparez les amandes et les noisettes caramélisées. Préchauffez le grill de votre four à 180°C. Sur une plaque à four tapissée de papier sulfurisé, étalez les amandes et les noisettes et faites-les torréfier 6 à 8 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées et qu'elles dégagent une douce odeur de fruit sec grillé. Laissez refroidir.

Dans une casserole, portez à ébullition les amandes, les noisettes, le sucre vergeoise, le sirop d'érable, le sel et 90 ml d'eau. Réduisez ensuite le feu et faites cuire en mélangeant régulièrement jusqu'à obtenir un mélange sirupeux et ambré, de 5 à 10 minutes. Retirez du feu et mélangez vigoureusement pour bien enrober les amandes et les noisettes de caramel. Etalez le mélange sur une feuille de papier sulfurisé et laissez refroidir (vous pouvez faire la pâte à tarte pendant ce temps-là). Lorsque le caramel est bien pris, concassez grossièrement les amandes et les noisettes.

Préparez la pâte au cacao. Dans le bol d'un robot, mixez rapidement le cacao, le sucre, le sel et la farine, afin de mélanger le tout. Ajoutez le beurre et mixez à nouveau pour obtenir une consistance sableuse. Battez le jaune d'oeuf avec l'eau glacée et ajoutez-le à la préparation précédente. Mixez jusqu'à ce que la pâte commence à se solidariser. Formez un disque de pâte d'environ 2 cm d'épaisseur et emballez-le dans du film plastique. Réfrigérez au moins 2 heures.

Préchauffez votre four à 180°C et graissez un moule à tarte de 24 cm de diamètre. Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte en un cercle d'environ 30 cm de diamètre. Transférez-la dans le moule à tarte et laissez-la épouser les bords du moule, puis pressez-la délicatement contre les bords du moule. Taillez la pâte en la laissant dépasser du moule d'environ 2 cm, puis repliez le surplus sur les bords du moule en le pressant délicatement pour qu'il adhère à la première couche de pâte des bords. Piquez le fond de la pâte avec une fourchette, puis réfrigérez ou mettez au congélateur pour 15 minutes.

Faites cuire la pâte à blanc (recouverte de papier sulfurisé, puis de poids, de riz ou de légumes secs) jusqu'à ce que les bords de la pâte soient secs, soit environ 30 minutes. Puis, enlevez les poids et le papier sulfurisé et laissez cuire encore 5 à 10 minutes jusqu'à ce que le fond de la pâte soit ferme. Transférez sur une grille et laissez refroidir. Une fois froide, vous pouvez transférer la pâte sur un plat de service, elle peut être facilement manipulée sans casser (étant entendu de ne pas y aller pas non plus comme un bourrin).

Préparez la ganache au chocolat. Dans un saladier, mélangez le chocolat et le beurre en morceaux. Dans une casserole, faites chauffer la crème, le miel et le sel en mélangeant pour dissoudre le miel. Quand la crème est bien chaude (mais pas bouillante), versez-la sur le chocolat et le beurre, puis couvrez immédiatement. Attendez quelques minutes, puis mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et le mélange bien onctueux. Versez le mélange sur la pâte à tarte et secouez délicatement pour lisser le dessus. Laissez reposer au frais pendant au moins deux heures.

Juste avant de servir, déposer délicatement les noisettes et les amandes sur le dessus de la tarte. Oui, cette tarte est aussi belle que bonne. Bon appétit !