

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TARTE AU CHOCOLAT NOIR J.P. HEVIN

Pour 10 personnes : un cercle à tarte □ 30cms

Pâte sucrée au chocolat (il en restera) : à préparer la veille ou mieux l'avant-veille

210g beurre mou - 130g sucre glace - 44g poudre d'amandes - 0,5g vanille en poudre - 1 pée de sel - 70g d'oeufs - 350g farine T.55 - 40g chocolat noir Caraïbes pour moi (Valrhona) -

Fondre le chocolat au bain-marie ou au M.O par 30 secondes. Dans une jatte mélanger délicatement le beurre, le sucre glace, la poudre d'amandes, la vanille et le sel. Incorporer les oeufs puis la farine et le chocolat fondu. Mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène. Emballer la pâte dans un film alimentaire et entreposer au réfrigérateur au moins 2 heures.

Etaler au rouleau la pâte. Recouvrir une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé, poser le cercle légèrement beurré sur le pourtour. Placer la pâte sur le cercle. La faire adhérer en appuyant bien sur le pourtour. Couper l'excès de pâte en passant un couteau au ras du cercle. Entreposer au réfrigérateur le temps que le four préchauffe à 180°C (th.6). Cuire la pâte durant 20 minutes. La laisser refroidir. Fondre un peu de chocolat noir au M.O. Le laisser descendre légèrement en T°. A l'aide d'un pinceau enduire le fond de tarte de chocolat. Réserver.

Ganache chocolat noir :

250g crème fleurette - 200g chocolat noir Caraïbes pour moi (Valrhona) - 10g miel d'acacia -

Fondre le chocolat au M.O. par tranches de 30 secondes. Faire bouillir la crème fleurette avec le miel. La verser en 3 fois sur le chocolat en émulsionnant à chaque fois (à l'aide d'une spatule en silicone tourner sans amener d'air, sans soulever). Verser dans le fond de tarte. A conserver au réfrigérateur. Sortir la tarte 15 minutes avant la dégustation.