



Tarte au Chocolat

Temps de préparation : 20mn

Temps de repos : 1 2h à 24h

Temps de cuisson : 30mn et 15mn

Difficulté : ★★★★★

Budget : ★★★★★

Ingrédient pour une tarte de 6/8 personnes :

Pâte sucrée :

- > 60 gr de beurre pommade
- > 60 gr de sucre glace tamisé
- > 2 jaunes d'œufs à t° ambiante
- > 150 gr de farine tamisée
- > 1 CàS de cacao en poudre
- > 1 pincée de sel fin

Garniture chocolat :

- > 20 cl de crème liquide (30% MG)
- > 8 cl de lait entier
- > 200 gr de chocolat
- > 2 œufs

Matériels particuliers :

- > 2 feuilles de papier sulfurisé (ou de silpat)
- > moule à tarte de 23 cm (si possible à fond amovible)

Préparation :

La veille, préparer la pâte sucrée.

Dans un batteur (ustensile "feuille"), mixer ensemble le beurre pommade et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène (qui doit ressembler à un glaçage épais). Ajouter les jaunes d'œufs et mixer à nouveau. Ajouter enfin la farine et le sel. Mixer jusqu'à ce que la farine soit totalement intégrée, mais sans trop la travailler. Elle ne doit pas être trop collante ni former un boule. La texture rappelant un peu celle d'un crumble.

Placer une feuille de papier sulfurisé (ou un silpat) sur une plaque à pâtisserie. Verser la pâte sur la feuille. Couvrir d'une nouvelle feuille (ou d'un silpat) et abaisser la pâte pour obtenir un fond de tarte avec les rebords (plus une marge d'environ 2cm). Placer la pâte au réfrigérateur pendant une nuit (on peut aussi laisser la préparation ainsi jusqu'à 24h).

Enlever la feuille supérieure et placer la pâte dans le moule préalablement beurré et fariné. Ne pas étirer la pâte, mais la laisser se placer en l'aidant du bout des doigts pour fonder correctement le moule. Garder une marge sur les bords (environ 2cm) en laissant la pâte retomber naturellement. Remettre au frais pendant 1h. Préchauffer le four à 190°C. Placer le moule sur une tôle à pâtisserie. Cuire pendant 10mn, sortir la pâte et araser les bords. Remettre au four pour 15mn à 20mn. La pâte doit être cuite et dorée de façon uniforme. Laisser refroidir totalement la pâte (dans le moule) avant de la garnir de la préparation au chocolat.

Bruno Passion Cuisine

Site : www.brunopassioncuisine.fr

E-mail : brunopassioncuisine@free.fr

Tél : 06 26 72 60 01



Confectionner la garniture.

Mettre le chocolat cassé en petits morceaux dans un cul de poule. Dans une casserole verser le lait et la crème et porter à ébullition. Verser le mélange sur le chocolat. Attendre une minute puis en commençant par le centre, mélanger le chocolat en faisant des cercles de plus en plus grands dans le cul de poule, jusqu'à ce que tous les morceaux aient fondus. Filmer au contact et laisser refroidir totalement le mélange à t° ambiante (je conseille de réaliser cette opération bien à l'avance et de laisser la préparation à température ambiante jusqu'au dernier moment).

Environ 1h30 avant de servir le dessert, préchauffer le four 190°C, battre très légèrement les œufs (l'objectif est de mélanger le jaune et le blanc mais surtout pas de battre en omelette) et ajouter au chocolat. Remuer le mélange pour que les œufs soient totalement intégrés. Verser la préparation dans le moule à gâteau et mettre au four pour 12 à 15mn. Surveiller attentivement la tarte qui doit être ferme sur les bords mais encore tremblotante au centre. Sortir du four et mettre à refroidir à température ambiante. Juste avant de servir, démouler avec précaution.

L'idéal est de servir la tarte encore très légèrement tiède.

Trucs et astuces :

Pour cette recette je vous conseille vivement d'utiliser le chocolat Valrhona Caraïbe 66%.

Accord mets & vins :

Bien sur pour cette tarte comme pour tous les desserts au chocolat je ne peux que vous conseiller de boire un vin doux naturel rouge (Maury, Rasteau, Banyuls).

