

Gâteaux et desserts au chocolat

Tarte au chocolat et à la vanille


4h45

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

45 min

CUISSON

3h

REPOS

615

CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Couper le beurre pommade en morceaux avec un couteau d'office dans un saladier, le travailler à la spatule exoglass pour en faire une pâte lisse.
- 2 Incorporer la farine, la poudre de noisettes et le sucre. Mélanger doucement avec la spatule jusqu'à ce que l'appareil soit homogène.
- 3 Ajouter les œufs, le glucose et terminer le mélange.
- 4 Lorsque la pâte est homogène, faire une boule, filer le saladier, laisser reposer deux heures au réfrigérateur.
- 5 Chemiser le cercle à tarte avec un peu de beurre puis de la farine.
- 6 Après le temps de repos, sortir la pâte. L'abaisser au rouleau à pâtisserie sur 4mm puis la foncer dans le cercle à tarte. Remettre au réfrigérateur pendant 30 minutes.
- 7 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 8 Sortir le cercle à tarte du réfrigérateur, le déposer sur une plaque de four.
- 9 Enfourner le fond de tarte pendant 7 minutes. Après cuisson, le sortir et le laisser refroidir à température ambiante. Baisser la température du four à 80°C (Th.2).

 Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour la pâte

300 g **Farine**
25 g **Noisette(s) en poudre**
25 g **Sucre semoule**
150 g **Beurre**
12 g **Sirop de glucose**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

Ingrédients pour l'appareil

150 g **Chocolat noir**
35 g **Beurre**
150 ml **Crème liquide (fleurette)**
3 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

Ingrédients pour le glaçage

40 g **Chocolat noir**

Étape 2

Préparation de l'appareil

- 1 Casser le chocolat en morceaux, le placer dans un saladier.
- 2 Verser un peu d'eau dans une casserole et déposer le saladier dessus. Faire chauffer au bain-marie.
- 3 Lorsque le chocolat est fondu, ajouter le beurre et mélanger au fouet.
- 4 Ôter le saladier du feu. Ajouter la crème, les œufs entiers et les jaunes d'œufs tout en continuant de mélanger.
- 5 Remplir le fond de tarte avec l'appareil au chocolat, lisser le dessus avec une spatule.
- 6 Enfourner la tarte pendant 25 minutes.
- 7 Sortir la tarte du four et les placer au réfrigérateur pendant 30 minutes.

150 g **Pâte à glacer brune**
50 ml **Lait entier**
50 ml **Crème liquide (fleurette)**
25 g **Sirop de glucose**
75 g **Sucre semoule**

Ingrédients d'accompagnement

300 ml **Glace vanille**

Ingrédients pour le chemisage

1 **Farine**
1 **Beurre**

Étape 3

Glaçage des tartes

- 1 Dans une casserole, verser le lait, la crème, le glucose et le sucre.
- 2 Faire chauffer le mélange sur feu vif, le porter à ébullition.
- 3 Placer la pâte à glacer dans un saladier avec le chocolat cassé en morceaux.
- 4 Lorsque le mélange à base de lait est à ébullition, le verser dans le saladier et mélanger avec une maryse.
- 5 Sortir la tarte du réfrigérateur, ôter les cercles.
- 6 Avec un couteau éminceur, couper la tarte en deux, déposer les deux moitiés sur une grille placée au dessus d'une assiette.
- 7 Avec une cuillère à soupe, les napper de glaçage.

Étape 4

Dressage

- 1 Disposer une tarte sur une assiette de dressage.
- 2 Réaliser une quenelle de glace vanille à l'aide de deux cuillères à soupe et la déposer à côté. Servir.