Julien Gautier

Gâteaux et desserts au chocolat

Tarte au chocolat, coeur coulant au carambar

6h05	1h45	20 min	4h	615
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Réalisation de la pâte sucrée

1. Fendre la gousse de vanille en deux, gratter les graines à l'aide d'un couteau d'office. Réserver dans un bol.
2. Couper le beurre en morceaux, réserver.
3. Verser le sucre glace dans un cul de poule avec les graines de vanille, mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
4. Passer la farine dans un tamis au-dessus du plan de travail.
5. Saupoudrer de sel, ajouter les morceaux de beurre.
6. Frotter le beurre et la farine entre les paumes de la main jusqu'à obtention d'un mélange sableux.
7. Rassembler la pâte, creuser un puits au centre puis verser l'œuf, le sucre et les amandes en poudre.
8. Mélanger du bout des doigts sans trop malaxer les ingrédients jusqu'à ce que le mélange devienne homogène.
9. Écraser la pâte avec la paume de la main en la repoussant vers l'extérieur.

   Former une boule, l'envelopper de film alimentaire puis

Ingrédients pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte sucrée

250 g **Farine**
150 g **Beurre**
100 g **Sucre glace**
30 g **Amande(s) en poudre**
1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
0.25 **Gousse(s) de vanille**
2 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour les coeurs au carambar

8 unité(s) entière(s) **Carambar au Caramel**
20 cl **Crème liquide (fleurette)**

Ingrédients pour la garniture

250 g **Chocolat noir**
200 g **Sucre semoule**

10 laisser reposer au réfrigérateur pendant 4 heures minimum.

Étape 2

Préparation de la garniture des tartelettes

1. Faire chauffer une casserole avec les carambars et la crème.
2. Laisser fondre les carambars jusqu'à obtention d'un mélange homogène en remuant à l'aide d'une cuillère en bois.
3. Verser le mélange dans les mini moules, faire prendre au congélateur pendant 1 heure minimum.
4. Préchauffer un four à 160°C (Th.5).
5. Faire fondre le chocolat et le beurre dans une casserole au bain-marie.
6. Mélanger les œufs, le sucre et la farine dans un cul de poule, verser le chocolat fondu. Mélanger à l'aide d'un fouet.
7. Tamiser le cacao sur la préparation, mélanger à l'aide d'une cuillère en bois. Réserver.
8. Sortir la pâte sucrée du réfrigérateur. Attendre 5 à 10 minutes, puis étaler la pâte sur du papier sulfurisé.
9. Garnir les moules à tarte ou les cercles avec la pâte, piquer celle-ci avec une fourchette puis la recouvrir d'une nouvelle couche de papier sulfurisé.
10. Parsemer de billes de cuisson, pré-cuire les tartes au four pendant 10 minutes. Réserver.
11. Il est possible de remplacer les billes de cuisson par des haricots blancs secs.

Étape 3

Dressage

1. Préchauffer un four à 160°C (Th.5).
2. Verser la moitié de la préparation au chocolat sur les fonds de tarte précuits.
3. Placer un cœur de carambar au centre de chaque tartelette et recouvrir avec le reste de la préparation au chocolat.
4. Enfourner pendant 10 minutes. Puis les sortir et les laisser tiédir pendant 10 minutes environ avant de servir.

120 g **Beurre**
60 g **Farine**
4 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
2 c. à soupe **Cacao en poudre**