



Tartes

Tarte à la crème de café



7h55 **50 min** **50 min** **6h15** **489**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte à tarte

200 g **Farine**
2 pincée(s) **Sel**
20 g **Sucre semoule**
80 g **Beurre doux**
60 ml **Lait ribot**

Ingrédients pour étaler la pâte

1 **Farine**

Ingrédients pour le mélange au café

50 g **Maïzena**
45 cl **Lait entier**
5 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
110 g **Sucre semoule**
3 c. à soupe **Extrait de
café**

Ingrédients pour le dressage

Étape 1

Préparation de la pâte à tarte

- 1 Mélanger la farine, le sel et le sucre à l'aide du robot multifonction.
- 2 Ajouter le beurre coupé en petits morceaux et mélanger jusqu'à obtenir une texture sablée.
- 3 Petit à petit, verser le lait ribot jusqu'à ce que la pâte soit bien liée.
- 4 Il est possible que vous n'utilisiez pas tout le lait ribot pour obtenir la bonne consistance.
- 5 Vider le bol du robot et former une boule avec la pâte. Emballer dans du film plastique et laisser reposer au moins 1 h au réfrigérateur.

Étape 2

Cuisson de la pâte

- 1 Préchauffer le four à 190°C (Th. 6-7)
- 2 Beurrer le moule et réserver.
- 3 Fariner le plan de travail et étaler la pâte en cercle. Elle doit mesurer 3 mm d'épaisseur et 1 cm de plus que le diamètre du moule à tarte.
- 4 Pour former un cercle en étalant la pâte, il suffit de la

tourner d'un quart de tour après quelques va-et-vient de rouleau à pâtisserie.

- 5 Enrouler délicatement la pâte autour du rouleau à pâtisserie et la déposer sur le moule à tarte en la déroulant petit à petit.
- 6 Du bout des doigts, enfoncer la pâte dans les coins.
- 7 Vérifier que la pâte est bien au contact du moule.
- 8 Laisser la pâte reposer 15 min. au réfrigérateur. Retirer l'excès de pâte en passant un couteau à beurre le long du bord du moule.
- 9 Piquer légèrement le fond pour éviter que la pâte ne gonfle à la cuisson.
- 10 Couvrir la pâte de papier sulfurisé et déposer les billes de cuisson.
- 11 Il est possible de remplacer les billes de cuisson par des haricots secs ou du riz.
- 12 Laisser cuire environ 35 min à mi-hauteur, jusqu'à ce que la pâte soit brun-doré sur les bords et que le fond ne soit plus humide.
- 13 Retirer le papier sulfurisé et les billes de cuisson.
- 14 Baisser la température à 160°C (Th. 5-6) et laisser cuire 5 min., jusqu'à ce que le fond soit totalement sec.
- 15 Sortir la pâte à tarte du four et laisser refroidir à température ambiante ou au réfrigérateur.

37.5 cl **Crème liquide (fleurette)**

30 g **Sucre semoule**

10 g **Café moulu**

Étape 3

Préparation de la crème de café

- 1 Dans un bol moyen, fouetter la maïzena avec 1/4 du lait.
- 2 Battre les jaunes d'œufs et les ajouter à la préparation à la Maïzena.
- 3 Faire bouillir dans une casserole sur feu moyen le reste du lait avec le sucre.
- 4 Verser progressivement 1/3 du lait chaud dans le mélange à base de maïzena en remuant énergiquement pour éviter que les jaunes d'œufs ne coagulent.
- 5 Verser le mélange à base de maïzena dans la casserole contenant le lait et porter une deuxième fois à ébullition en fouettant constamment.
- 6 Baisser légèrement le feu et laisser bouillir 2 min.
- 7 Retirer la casserole du feu, verser l'extrait de café et fouetter.
- 8 Pour un goût plus corsé, augmenter la dose d'extrait de café.
- 9 Verser la préparation sur la pâte à tarte.
- 10 Étaler uniformément le mélange à l'aide d'une spatule.
- 11 Recouvrir de film plastique en tendant bien au dessus de la tarte et placer au réfrigérateur pendant environ 5 h, jusqu'à ce que la préparation soit bien ferme.

Étape 4

Dressage

- 1** Fouetter la crème liquide bien froide dans un robot. Ajouter le sucre quand la crème commence à monter et continuer à fouetter jusqu'à ce que le mélange forme de petites pointes.
- 2** Verser la crème chantilly dans une poche à douille munie d'une douille cannelée.
- 3** Dessiner des cercles concentriques (du plus large au plus petit, au centre) pour recouvrir la tarte.
- 4** Saupoudrer de café moulu et servir.