

Tarte chocolat, poire & noisette

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 2 jaunes d'œufs
- 75g de sucre
- 75g de beurre pomade
- 80g de farine
- 15g de cacao en poudre sans sucre
- 5g de levure
- 100g de sucre
- 180g de crème liquide
- 50g de chocolat noir
- 25g de beurre
- 200g de poires coupées en dés
- 1 noisette de beurre
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 15g de noisettes hachées
- 1 poire
- 350g d'eau
- 70g de sucre
- 150g de crème liquide à 35% de matière grasse
- 40g de praliné noisette

Préparation

1. Ajoutez le beurre pomade, mélangez bien, puis terminez avec la farine, le cacao et la levure tamisés.
2. Étalez la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé, de façon à pouvoir détailler un cercle de pâte de 20cm.
3. Placez la pâte au réfrigérateur au moins 2 heures.
4. Ensuite, détaillez le cercle et faites cuire le sablé breton pendant 15 minutes à 170°C.
5. A la sortie du four, démoulez puis laissez refroidir.
6. Ensuite, faites fondre le chocolat et étalez-le sur le sablé refroidi.
7. Laissez cristalliser.
8. Caramel au chocolat : de sucre de crème liquide de chocolat noir de beurre Préparez un caramel à sec avec le sucre.
9. Faites chauffer la crème.
10. Quand le caramel a une jolie couleur ambrée, ajoutez la crème chaude petit à petit en remuant bien.
11. Laissez le caramel cuire pendant 2 minutes à feu doux, puis versez-le sur le chocolat et le beurre.
12. Mixez le caramel et laissez-le refroidir.
13. Compotée de poires à la noisette : de poires coupées en dés 1 noisette de beurre Extrait de vanille 1 cuillère à soupe de sucre de noisettes hachées Faites revenir les dés de poires dans une poêle avec le beurre, le sucre et la vanille.
14. Laissez-les cuire en remuant régulièrement jusqu'à obtenir une texture de compotée.
15. Hors du feu, ajoutez les noisettes hachées et laissez refroidir.
16. Poire pochée : 1 poire d'eau de sucre Extrait de vanille Epluchez la poire.
17. Portez à ébullition l'eau, de sucre et la vanille.

18. Plongez la poire dedans et laissez cuire pendant au moins 30 minutes, vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.
19. Laissez refroidir, puis évidez la poire et découpez-la en rondelles de 0,5cm d'épaisseur environ.
20. Chantilly praliné : de crème liquide à 35% de matière grasse de praliné noisette Fouettez la crème liquide.
21. Quand elle a une texture de chantilly, ajoutez le praliné, fouettez à nouveau, puis versez-la dans une poche à douille munie d'une douille lisse et passez au montage.
22. Montage : QS de praliné noisette Quelques noisettes Etalez la compotée de poires sur le sabla breton.
23. Recouvrez avec le caramel.
24. Ensuite, ajoutez les rondelles de poires et garnissez-les de praliné.
25. Ensuite, pochez la chantilly, décorez avec un peu de praliné et quelques noisettes concassées avant de vous régaler !