

Tarte de Pâques double chocolat & praliné noisette

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 115g de chocolat au lait Jivara
- 250g de crème liquide entière à 35% de matière grasse
- 2 jaunes d'œuf
- 75g de sucre
- 75g de beurre pommade
- 100g de farine
- 5g de levure
- 85g de crème liquide entière
- 85g de lait entier
- 35g de jaunes d'œuf
- 15g de sucre
- 85g de chocolat noir à 66% de cacao
- 55g de praliné noisette
- 60g de praliné noisette
- 30g de chocolat Jivara
- 45g de crêpes dentelles émiettées

Préparation

1. Faites chauffer la moitié de la crème.
2. Versez la crème chaude sur le chocolat fondu, mixez, puis ajoutez l'autre moitié de crème froide.
3. Mixez à nouveau, filmez au contact et placez au réfrigérateur pour minimum 6 heures.
4. Sablé breton : 2 jaunes d'œuf de sucre de beurre pommade de farine de levure Quelques pépites de chocolat Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre.
5. Ajoutez le beurre pommade, mélangez bien, puis incorporez la farine et la levure.
6. Formez une boule, étalez-la grossièrement entre deux feuilles de papier sulfurisé et placez-la au réfrigérateur pendant minimum 1 heure.
7. Ensuite, étalez-la sur 1/2cm d'épaisseur maximum, détaillez la pâte avec votre cercle (non beurré), enfoncez quelques pépites de chocolat dedans et enfournez pour 12 minutes de cuisson à 170°C.
8. Laissez refroidir.
9. Crèmeux chocolat noir & praliné : de crème liquide entière de lait entier de jaunes d'œuf de sucre de chocolat noir à 66% de cacao de praliné noisette Faites chauffer le lait et la crème.
10. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre.
11. Versez le liquide chaud dessus, puis reversez le tout dans la casserole.
12. Faites cuire en mélangeant constamment, jusqu'à atteindre 85°C.
13. Hors du feu, ajoutez le chocolat puis le praliné, mixez avec un mixeur plongeant.
14. Filmez au contact et faites refroidir / cristalliser totalement au réfrigérateur.
15. Faites fondre le chocolat, puis ajoutez le praliné.
16. Incorporez ensuite les crêpes dentelles émiettées et mélangez bien.
17. Montage : Quelques noisettes hachées Des œufs en chocolat pour la déco Du praliné noisette Etalez le croustillant sur le sablé breton refroidi.
18. Faites-le cristalliser au réfrigérateur.

19. Pochez le crémeux sur le croustillant.
20. Saupoudrez avec des noisettes hachées.
21. Montez la ganache, pour obtenir une texture de chantilly.
22. Pour la tarte en forme d'œuf : versez la ganache montée dans une poche à douille munie d'une douille à saint-honoré.
23. Pochez des traits de ganache sur la longueur de la tarte.
24. Entre les traits, pochez un peu de crémeux ou de praliné.
25. Décorez avec quelques œufs en chocolat et des noisettes hachées.
26. Pour la tarte ronde façon nid : étalez une fine couche de ganache montée sur toute la surface de la tarte.
27. Versez la ganache dans une poche à douille munie d'une douille ronde de 10/12mm ; pochez-la sur le pourtour de la tarte en faisant environ 3 tours.
28. Versez le reste de crémeux dans une poche à douille munie d'une douille à nid.
29. Pochez des fils de crémeux sur toute la tarte, en insistant sur le pourtour.
30. Garnissez avec des œufs en chocolat et des noisettes hachées.
31. Votre tarte est prête, régalez-vous !