

Tarte café, caramel & noisette

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 2g de gélatine
- 285g de crème liquide entière
- 30g de grains de café
- 60g de chocolat blanc ivoire
- 60g de beurre pommade
- 90g de sucre glace
- 30g de poudre de noisette
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- 160g de farine
- 50g de maïzena
- 50g de beurre pommade
- 50g de sucre glace
- 50g de poudre de noisette
- 1 œuf
- 50g de praliné noisette
- 10g de maïzena
- 150g de sucre semoule
- 120g de crème liquide entière
- 40g de beurre demi-sel
- 50g de noisettes torréfiées grossièrement hachées

Préparation

1. J'ai utilisé le chocolat Ivoire de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Faites chauffer la crème liquide avec les grains de café préalablement écrasés.
3. Filmez la casserole et laissez infuser environ 40 minutes.
4. Ensuite, filtrez le mélange et ajoutez de la crème liquide de façon à arriver à à nouveau.
5. Faites chauffer la crème, ajoutez la gélatine réhydratée et essorée, mélangez bien et versez sur le chocolat blanc.
6. Mixez pour obtenir une ganache lisse et brillante, puis filmez au contact.
7. Placez au réfrigérateur pour minimum 6 heures, si possible une nuit.
8. Pâte sucrée : de beurre pommade de sucre glace de poudre de noisette 1 pincée de sel 1 œuf de farine de maïzena Mélangez le beurre pommade avec le sucre glace et la poudre de noisette.
9. Ajoutez le sel, puis émulsionnez avec l'œuf.
10. Incorporez la farine et la maïzena.
11. Filmez la pâte et faites-la reposer au réfrigérateur minimum 30 minutes.
12. Ensuite, étalez-la sur 2mm d'épaisseur et foncez un cercle de 20cm.
13. Mettez la pâte au congélateur 15 minutes.
14. Etalez la crème de noisette dans le fond de tarte, puis enfournez dans le four préchauffé à 180°C pour 20 à 25 minutes de cuisson.
15. Laissez refroidir.
16. Caramel beurre salé : de sucre semoule de crème liquide entière de beurre demi-sel Préparez un

caramel à sec avec le sucre.

17. En parallèle, faites chauffer la crème liquide.
18. Quand le caramel a une belle couleur ambrée, déglacez-le avec la crème et mélangez bien.
19. Ajoutez ensuite le beurre coupé en petits morceaux.
20. Quand le caramel est bien homogène (si besoin, vous pouvez le mixer avec un mixeur plongeant), placez-le au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il soit bien froid.
21. Montage : de noisettes torréfiées grossièrement hachées Quelques demi-noisettes torréfiées Quand le caramel est bien froid, prélevez-en 2 cuillères à soupes environ et remettez cette petite quantité au frais.
22. Mixez le reste avec un batteur jusqu'à ce que le caramel soit bien aéré et éclairci, pendant quelques minutes.
23. Etalez le caramel fouetté sur le fond de tarte refroidi, puis ajoutez les noisettes concassées.
24. Ensuite, fouettez la ganache au café pour avoir une texture de chantilly.
25. Mettez-la dans une poche à douille munie d'une douille saint honoré.
26. Pochez au centre de la tarte le caramel restant, pochez autour la ganache montée sur toute la surface de la tarte puis ajoutez des demi-noisettes sur tout le pourtour avant de vous régaler !