

Tarte 100% noisette

Préparation : 1h30 • Cuisson : 25 min

Ingrédients

- 495g de crème liquide entière
- 63g de chocolat blanc Ivoire
- 95g de praliné noisette
- 125g de purée de noisette
- 3,4g de gélatine
- 110g de beurre pommade
- 140g de sucre glace
- 80g de poudre de noisette
- 2 œufs
- 3 jaunes d'œuf
- 150g de farine T55
- 60g de maïzena
- 33g de sucre

Préparation

1. Faites chauffer la moitié de la crème liquide, et en parallèle faites fondre doucement le chocolat blanc.
2. Quand la crème est chaude, ajoutez-y la gélatine réhydratée (et essorée si vous utilisez de la gélatine en feuille) et versez-la sur le chocolat blanc.
3. Mixez au mixeur plongeant pour bien émulsionner, puis ajoutez la deuxième moitié de crème froide, la purée de noisette et le praliné noisette et mixez à nouveau.
4. Filmez au contact et laissez refroidir et reposer au minimum 6 heures au réfrigérateur, si possible une nuit.
5. Pâte sucrée noisette : de beurre pommade de sucre glace de poudre de noisette 1 œuf de farine T55 de maïzena Crèmez le beurre pommade avec le sucre glace.
6. Ensuite, ajoutez la poudre de noisette puis émulsionnez avec l'œuf.
7. Terminez en incorporant la farine et la maïzena, formez une boule, aplatissez-la et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant au moins 1h30.
8. Enfin, étalez-la sur 2mm d'épaisseur et foncez votre cercle à tarte.
9. Laissez à nouveau reposer au réfrigérateur au moins 2 heures, si possible toute une nuit.
10. Crème de noisette : de beurre pommade de sucre glace de poudre de noisette 1 œuf de maïzena 1 jaune d'œuf pour la dorure (optionnel) Mélangez le beurre pommade avec le sucre glace, la poudre de noisette et la maïzena avant d'ajouter l'œuf.
11. Emulsionnez bien.
12. Etalez la crème de noisette sur la pâte sucrée.
13. Enfournez dans le four préchauffé à 170°C pour 20 minutes de cuisson, puis retirez le cercle.
14. Dorez la tarte avec le jaune d'œuf battu puis enfournez à nouveau pour 5 minutes de cuisson.
15. Praliné noisette : La recette du praliné est détaillée dans cet article.
16. Crémeux à la noisette : de jaunes d'œufs de sucre de crème liquide entière 1, de gélatine de purée de noisette Faites réhydrater la gélatine dans de l'eau froide.
17. Faites chauffer la crème liquide.
18. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre.
19. Versez la crème chaude sur les jaunes d'œufs, puis faites cuire à la nappe (83°C) en mélangeant

constamment.

20. Ajoutez ensuite la gélatine réhydratée (et essorée si vous utilisez des feuilles de gélatine) et la purée de noisette.

21. Mélangeant bien, si besoin au mixeur plongeant.

22. Laissez cristalliser au réfrigérateur jusqu'au montage.

23. Montage : 50 à de praliné noisette Pour la décoration : un peu de praliné noisette, de purée de noisette et quelques noisettes torréfiées Sur le fond de tarte refroidi, étalez le praliné noisette.

24. Ajoutez ensuite le crémeux noisette.

25. Fouettez la ganache pour avoir une texture de chantilly.

26. Pochez-la sur la tarte (j'ai utilisé une douille saint-honoré) puis décorez avec du praliné, de la purée de noisette et quelques demi-noisettes torréfiées avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com