

Tarte cookie poire, chocolat au lait & noisette

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 75g de beurre pommade
- 40g de sucre muscovado
- 30g de sucre semoule
- 30g d'œuf entier
- 120g de farine
- 1,5g de levure chimique
- 125g de chocolat azelia
- 50g de noisettes
- 1 grosse poire ou deux petites
- 300g d'eau
- 150g de sucre
- 200g de crème liquide entière
- 15g de sucre glace
- 50g de chocolat azelia
- 10g de chocolat azelia

Préparation

1. : J'ai utilisé le chocolat Azelia de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Incorporez ensuite la farine et la levure chimique, puis le chocolat haché en petits morceaux et les noisettes hachées également.
3. Etalez la pâte à cookie dans votre cercle beurré et posé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
4. Enfournerez dans le four préchauffé à 180°C pour environ 15 minutes de cuisson (5 à 7 minutes pour les mini cookies).
5. Laissez refroidir et démoulez.
6. Les poires : rosse poire ou deux petites d'eau de sucre Un peu d'extrait de vanille ou de vanille en poudre Coupez des tranches de poire d'un demi-centimètre d'épaisseur environ.
7. Dans chaque tranche, détaillez des cercles de différentes tailles avec des emporte-pièces.
8. Portez à ébullition l'eau avec le sucre et la vanille, puis plongez les cercles de poire dedans et laissez frémir pendant une dizaine de minutes.
9. Ensuite, égouttez et laissez refroidir.
10. Avec les chutes, coupez des petits morceaux grossièrement et réservez jusqu'au montage au réfrigérateur.
11. La chantilly straciatella : de crème liquide entière de sucre glace de chocolat azelia Fouettez la crème liquide avec le sucre glace jusqu'à obtention d'une chantilly plus ou moins ferme selon vos goûts.
12. Hachez finement le chocolat pour obtenir des copeaux, puis incorporez-les délicatement à la chantilly.
13. Versez la chantilly dans une poche à douille munie d'une douille lisse.
14. Le montage : Quelques noisettes de chocolat azelia Sur la base de cookie, étalez les poires coupées petits morceaux.
15. Ensuite, pochez la chantilly straciatella puis ajoutez les cercles de poires pochées, les mini cookies, quelques noisettes et un peu de chocolat haché finement avant de vous régaler !