

Tarte piémontaise (chocolat & noisette)

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 100g de beurre
- 60g de sucre glace
- 30g de poudre de noisettes
- 2g de sel
- 40g d'œuf
- 170g de farine
- 60g de beurre
- 60g de sucre
- 60g de poudre de noisette
- 60g d'œuf
- 10g de farine
- 20g de praliné
- 200g de chocolat noir de couverture
- 250g de crème liquide entière
- 50g de beurre
- 25g de glucose
- 50g de noisettes émondées
- 80g de sucre
- 30g de glucose

Préparation

1. Une recette de tarte toute simple mais tout de même très gourmande aujourd'hui !
2. Une pâte sucrée à la noisette, une crème de noisette, une ganache au chocolat noir, quelques noisettes caramélisées pour la déco et le tour est joué !
3. J'ai pris la recette dans les fiches techniques du CAP Pâtisserie : Cette recette est rapide à réaliser et elle demande peu de temps de repos.
4. Pour gagner du temps, vous pouvez réaliser la pâte sucrée la veille et la garder au réfrigérateur toute la nuit.
5. Ajoutez l'œuf et émulsionnez le mélange.
6. Faites un puit avec la farine sur votre plan de travail, puis versez le mélange précédent dedans.
7. Incorporez la farine à l'aide d'une corne (la farine doit être totalement incorporée, mais ce n'est pas grave si la pâte n'est pas totalement homogène).
8. Vous pouvez aussi faire ce mélange au robot à l'aide de la feuille.
9. Fraisez la pâte en fleurant légèrement le plan de travail jusqu'à avoir une pâte bien homogène.
10. Formez une boule, aplatissez-la et mettez-la au frais pendant minimum 30 minutes.
11. Après le repos, étalez la pâte sur 2mm d'épaisseur et foncez un cercle beurré de 22cm de diamètre.
12. Placez le fond de tarte au réfrigérateur ou au congélateur.
13. Crèmez le beurre avec le sucre et la poudre de noisette.
14. Ajoutez l'œuf, puis le praliné et enfin la farine et mélangez jusqu'à avoir une crème homogène.
15. Versez la crème de noisette sur le fond de tarte, puis enfournez dans le four préchauffé à 170°C pendant environ 30 minutes.
16. Laissez refroidir.
17. Faites chauffer la crème avec le glucose.

18. Versez-la en trois fois sur le chocolat fondu en remuant bien après chaque ajout de façon à obtenir une ganache bien lisse et brillante.
19. Ajoutez le beurre en petits morceaux, et passez la ganache au mixeur plongeant si nécessaire.
20. Versez la ganache sur la tarte refroidie, ou attendez que la ganache ait refroidi et pochez-la sur la tarte avec la douille de votre choix.
21. Préparez un caramel avec le sucre et le glucose.
22. Quand le caramel a une jolie couleur, trempez les noisettes dedans à l'aide d'un cure-dent et laissez le caramel couler de façon à avoir une tige de caramel figé sur la noisette.
23. Recommencez autant de fois que vous le souhaitez, mais rapidement pour que le caramel dans la casserole ne refroidisse pas trop.
24. Déposez les noisettes caramélisées sur la ganache, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com