

Tarte aux quatre chocolats

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 50g d'œuf (1 œuf moyen)
- 60g de beurre
- 90g de sucre glace
- 30g de poudre de noisette
- 1g de sel
- 180g de farine T55
- 50g de fécule de pomme de terre ou de maïzena
- 25g de chocolat ivoire ou un chocolat blanc de qualité
- 25g de purée de noisette (sans sucre)
- 30g de crêpes dentelles
- 40g de lait entier
- 40g de crème liquide
- 16g de jaunes d'œuf
- 7g de sucre
- 1g de gélatine
- 35g de chocolat Caraïbes ou un chocolat noir à 65-70% de cacao
- 48g de crème liquide
- 70g de chocolat Jivara (ou un chocolat au lait à 40% de cacao)
- 12g de miel
- 20g de beurre
- 240g de crème liquide
- 1,5g de gélatine

Préparation

1. ci-dessous.
2. Vous pouvez vous organiser pour faire cette tarte sur une journée, dans ce cas-là je vous conseille de faire la ganache Dulcey en premier pour qu'elle ait bien le temps de refroidir avant d'être montée, mais l'idéal est de réaliser la ganache Dulcey pour la ganache montée et la pâte sucrée la veille, puis le reste le jour J.
3. Il n'y a aucun élément compliqué dans cette recette, il faut simplement prendre en compte les différents temps de repos, spécialement si vous faites tout sur un jour.
4. Ajoutez ensuite l'œuf en fouettant bien.
5. Formez un puits avec la farine et la fécule de pomme de terre, versez le mélange précédent dedans.
6. Incorporez la farine au mélange, puis fraisez la pâte.
7. Travaillez la pâte le moins possible, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
8. Filmez-la et placez-la au réfrigérateur pendant minimum 2 heures.
9. Etalez la pâte sur 2 à 3mm d'épaisseur, puis foncez un cercle à tarte beurré de 20cm.
10. Placez le fond de tarte au frais (au congélateur si possible).
11. Ensuite, préchauffez le four à 170°C, piquez le fond de tarte à l'aide d'une fourchette et enfournez-le pendant environ 25 à 30 minutes.
12. 10 minutes avant la fin de la cuisson, je retire le cercle et je dore le fond de tarte au pinceau avec un œuf battu avec un peu de crème liquide, mais ce n'est pas obligatoire.
13. Laissez refroidir la tarte à température ambiante.
14. Faites fondre le chocolat avec la purée de noisette, puis mélangez-les avec les crêpes dentelles émiettées.

15. Etalez le croustillant sur le fond de tarte refroidi et laissez cristalliser.
16. Mettez la gélatine à réhydrater dans de l'eau froide.
17. Portez à ébullition le lait et la crème.
18. Ajoutez-y la gélatine réhydratée et essorée en remuant bien.
19. Fouettez le jaune d'œuf avec le sucre, puis versez le lait et la crème chauds dessus en fouettant bien.
20. Reversez le tout dans la casserole, et faites cuire à la nappe, toujours à feu doux : remuez constamment jusqu'à atteindre la température de 83°C ; si vous n'avez pas de température, trempez une spatule dans la crème et tracez un trait avec le doigt dessus.
21. Si le trait tient et que la crème ne coule pas, la crème est prête.
22. Versez la crème anglaise ainsi obtenue sur le chocolat, remuez bien comme pour une ganache, puis laissez refroidir un peu.
23. Quand le crémeux a refroidi, versez-le sur le croustillant, lissez la surface et placez la tarte au frais pour que le crémeux cristallise.
24. Avant de mettre la tarte au réfrigérateur, vous pouvez parsemer le crémeux de perles croustillantes.
25. Faites fondre le chocolat.
26. Portez à ébullition le lait avec le miel, puis versez-le en plusieurs fois sur le chocolat en remuant bien pour créer une émulsion.
27. Attendez 5 minutes pour que la ganache refroidisse un peu, puis ajoutez le beurre coupé en petits morceaux.
28. Si besoin, passez un coup de mixeur plongeant pour lisser la ganache, puis versez-la sur le crémeux cristallisé.
29. Remettez la tarte au frais pour que la ganache prenne.
30. Mettez la gélatine dans de l'eau bien froide pour la réhydrater.
31. Faites fondre le chocolat.
32. Faites chauffer de crème liquide, puis hors du feu ajoutez la gélatine réhydratée et essorée.
33. Remuez bien, puis versez la crème chaude en plusieurs fois sur le chocolat fondu.
34. Remuez bien après chaque ajout pour avoir une ganache bien lisse et brillante.
35. Ajoutez ensuite les de crème liquide restants (la crème doit être froide).
36. Filmez au contact, puis placez au frais pour minimum 6h, si possible toute la nuit.
37. Ensuite, fouettez la ganache jusqu'à obtenir une texture de chantilly.
38. Placez-la dans une poche à douille munie d'une douille lisse (pour mon pochage, j'ai utilisé 3 douilles lisses (1cm, 1,5cm et 2cm)).
39. Pour le pochage, vous avez deux options, j'ai essayé les deux : Première technique, que j'ai utilisée sur ma grande tarte : placez une feuille guitare sur une plaque, pochez des boules de ganache montée de différentes tailles de façon à obtenir un cercle du diamètre de la tarte.
40. Déposez une seconde feuille guitare dessus, puis écrasez légèrement la ganache avec une deuxième plaque jusqu'à obtenir l'effet désiré.
41. Placez la plaque au congélateur jusqu'à prise complète.
42. Ensuite, retirez la première feuille guitare, et déposez la ganache montée congelée sur la tarte.
43. Deuxième technique, que j'ai utilisée sur ma tartelette.
44. Pochez directement des boules de ganache montée de différentes tailles sur la tartelette.
45. Retournez la tarte et « écrasez-la » sur une plaque recouverte d'une feuille guitare.

46. Placez au congélateur et attendez que la ganache montée soit congelée pour retourner la tarte.
47. Dans les deux cas, prévoyez ensuite quelques heures pour laisser la tarte décongeler (il faudra plus de temps avec la deuxième option puisque la tarte entière sera passée par le congélateur) au réfrigérateur.
48. Pour les finitions, j'ai simplement ajouté des perles croustillantes de différentes couleurs sur ma tarte.
49. Et voilà, votre tarte aux quatre chocolats est terminée, vous pouvez vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com