

Tarte cookie, chocolat & vanille

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 105g de beurre pommade
- 70g de sucre cassonade
- 70g de sucre semoule
- 30g d'œuf entier
- 180g de farine T45
- 3,5g de levure chimique
- 60g de perles croustillantes au chocolat noir
- 90g de chocolat Guanaja
- 105g de chocolat Guanaja
- 125g de crème liquide entière
- 5g de miel
- 45g de crêpes dentelles
- 35g de chocolat Guanaja
- 55g de praliné amande & noisette
- 150g de crème liquide à 35% de matière grasse
- 25g de sucre glace
- 1 gousse de vanille

Préparation

1. et de temps, et qui utilise le chocolat Guanaja (chocolat noir à 70% de cacao), le praliné amande-noisettes, les perles croustillantes au chocolat noir et la vanille.
2. Cette recette se compose d'une base de cookie (je me suis inspirée de la recette des cookies de Cyril Lignac) recouverte d'un croustillant praliné, d'une ganache et d'une chantilly à la vanille, en bref un dessert super gourmand !
3. Ajoutez ensuite le beurre bien crémeux, puis l'œuf.
4. Quand le mélange est homogène, ajoutez les perles croustillantes et le chocolat haché en pépites de différentes tailles.
5. Beurrez le moule à tarte, puis étalez avec les doigts la pâte à cookie à l'intérieur, en faisant remonter un peu les bords.
6. Avec le reste de pâte, vous pouvez faire des mini-cookies qui serviront à la déco de la tarte.
7. Préchauffez le four à 175°C et enfournez votre cookie pour environ 18 minutes (si vous faites des mini cookies, bien sûr ils cuiront plus rapidement, moins de 5 minutes).
8. Laissez le cookie refroidir.
9. Faites fondre doucement le chocolat au micro-onde ou au bain-marie.
10. En parallèle, faites chauffer la crème avec le miel.
11. Versez un tiers de la crème chaude sur le chocolat en remuant bien au centre du cul-de-poule avec une maryse.
12. Ajoutez ensuite un deuxième tiers, toujours en remuant, puis le dernier tiers.
13. Quand la ganache est bien brillante et homogène, filmez-la au contact et laissez-la refroidir (si vous êtes pressé, vous pouvez la mettre au réfrigérateur).
14. Faites fondre doucement le chocolat au bain-marie ou au micro-onde.
15. Ajoutez le praliné, puis les crêpes dentelles émiettées.

16. Etalez le croustillant sur le cookie refroidi, puis mettez-le au réfrigérateur le temps que le croustillant durcisse.
17. Fouettez la crème liquide avec les grains de vanille.
18. Quand la chantilly commence à prendre, ajoutez le sucre glace et continuez à fouetter de façon à obtenir une chantilly ferme.
19. Le montage : Une fois la ganache prise, mettez-la dans une poche à douille munie d'une douille à petit four de 14mm.
20. Mettez la chantilly dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 16mm.
21. Pochez en alternance la ganache et la chantilly sur le croustillant refroidi, puis décorez la tarte avec les mini-cookies, quelques perles croustillantes et du praliné.
22. Régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com