

Tarte au chocolat au lait Azelia

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 60g de beurre pommade
- 90g de sucre glace
- 30g de poudre de noisette
- 50g d'œuf (1 œuf moyen)
- 180g de farine T55
- 50g de maïzena
- 25g de chocolat azelia (ou un autre chocolat au lait)
- 25g de praliné noisette
- 30g de crêpes dentelles
- 250g de chocolat azelia (ou un autre chocolat au lait)
- 25g de lait entier
- 100g de crème liquide entière

Préparation

1. Ça faisait très longtemps que je n'avais pas fait de tarte, et avec l'arrivée de l'automne ma tarte était toute trouvée !
2. Une pâte sucrée noisette, un croustillant chocolat praliné noisette et une ganache au chocolat au lait, bref beaucoup de gourmandise !
3. J'ai utilisé le chocolat Azelia de Valrhona, un délicieux chocolat au lait avec des saveurs de noisette.
4. Emulsionnez le mélangez avec l'œuf, puis ajoutez la farine et la maïzena.
5. Mélangez rapidement, et arrêter dès que vous pouvez former une boule.
6. Filmez-la et placez-la au réfrigérateur pour au moins 30 minutes.
7. Ensuite, étalez la pâte sur 2 à 3mm d'épaisseur (moi je l'aime bien un peu épaisse, donc je l'étale plutôt sur 3mm) et foncez votre cercle beurré.
8. Piquez la pâte, puis placez-la au congélateur pendant au moins 15 minutes.
9. Ensuite, faites cuire votre pâte à blanc pendant 25 minutes à 175°C.
10. Retirez le cercle, puis dorez la pâte à l'œuf battu avec un pinceau et enfournez à nouveau pour 5 à 10 minutes en vérifiant la coloration.
11. A la sortie du four, laissez refroidir.
12. Faites fondre le chocolat, puis ajoutez le praliné et les crêpes dentelles émiettées.
13. Etalez sur le fond de tarte refroidi et placez au réfrigérateur pour que le croustillant cristallise.
14. Faites fondre le chocolat.
15. Faites chauffer la crème et le lait, puis versez le liquide chaud en trois fois sur le chocolat fondu, en remuant bien à la maryse après chaque ajout, jusqu'à avoir une ganache bien lisse et brillante.
16. Versez sur le croustillant cristallisé, puis laissez prendre la ganache, soit à température ambiante, soit au réfrigérateur.
17. Enfin, décorez avec quelques noisettes, puis régalez-vous !