

Tarte brownie, caramel & noisette

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 60g de beurre
- 90g de sucre glace
- 30g de poudre de noisette
- 50g d'œuf
- 180g de farine T55
- 50g de maïzena
- 2 œufs
- 90g de sucre semoule
- 45g de sucre muscovado
- 1 CS d'arôme vanille
- 90g de beurre
- 90g de chocolat noir
- 25g de farine
- 12g de cacao non sucré
- 1 pincée de sel
- 60g de noisettes hachées
- 100g de crème liquide
- 155g de sucre
- 45g de beurre demi-sel
- 96g de crème liquide
- 120g de praliné noisette
- 126g de chocolat au lait Azelia
- 24g de miel
- 36g de beurre

Préparation

1. Ajoutez l'œuf, puis terminez avec la farine et la maïzena.
2. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène, pas plus longtemps, formez une boule puis filmez-la et placez-la au réfrigérateur minimum 1 heure.
3. Ensuite, étalez la pâte sur 2mm d'épaisseur, puis foncez votre cercle.
4. Mettez-le au réfrigérateur pendant au moins 40 minutes ou au congélateur pendant minimum 20 minutes avant d'enfourner pour 9 minutes à 170°C.
5. Fouettez les œufs avec les sucres et la vanille jusqu'à avoir un mélange bien blanchi et gonflé.
6. En même temps, faites fondre le beurre avec le chocolat.
7. Versez le beurre et le chocolat fondus dans les œufs, mélangez, puis ajoutez la farine et le cacao tamisés.
8. Quand la pâte est homogène, terminez en ajoutant les noisettes et le sel.
9. Versez sur le fond de tarte précuit jusqu'aux 2/3 de la hauteur (il vous restera environ 1/3 de la pâte), puis enfournez à 170°C pendant 18 minutes.
10. Avec le reste de pâte, vous pouvez faire des brownies individuels, ou bien faire cuire dans un moule sur 1 cm d'épaisseur, de façon à pouvoir découper des petits cubes après cuisson et refroidissement pour décorer votre tarte.
11. Faites chauffer doucement la crème.
12. Préparez un caramel avec le sucre.
13. Quand il a une jolie couleur, déglacez-le avec la crème chaude en remuant constamment.

14. Quand le caramel est homogène, retirez-le du feu, puis ajoutez le beurre coupé en petits morceaux.
15. Mélangez, puis laissez refroidir jusqu'au montage.
16. Faites chauffer la crème avec le miel.
17. En parallèle, faites fondre le chocolat.
18. Ajoutez le praliné.
19. Ensuite, versez la crème chaude en 3 fois sur le mélange chocolat-praliné, en mélangeant bien après chaque ajout.
20. Quand la ganache est bien lisse et brillante, ajoutez le beurre en petits morceaux, et remuez à nouveau jusqu'à ce qu'il soit totalement incorporé.
21. Ensuite, laissez la ganache cristalliser (vous pouvez la mettre au réfrigérateur, mais surveillez qu'elle ne devienne pas trop solide pour être pochée).
22. Montage : Quelques noisettes Percez des petits trous dans le brownie à l'aide du cure-dent.
23. Versez du caramel sur toute la surface.
24. Mettez la tarte au réfrigérateur quelques minutes pour figer le caramel.
25. Mettez la ganache dans une poche à douille munie d'une douille lisse et pochez-la sur la tarte.
26. Décorez avec des morceaux de brownie, des noisettes et du caramel, puis régalez-vous !