

Tarte au caviar de chocolat (Dominique Ansel)

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 190g de crème liquide entière + quantité nécessaire
- 20g de grains de café
- 40g de pépites de chocolat blanc (Valrhona Ivoire pour moi)
- 40g de sucre glace
- 25g d'œuf
- 25g de cacao en poudre non sucré
- 85g de farine + pour fariner
- 1 pincée de sel
- 20g de poudre d'amandes
- 3.5 feuilles de gélatine
- 130g de lait entier
- 60g de crème liquide entière
- 50g de sucre
- 2g d'agar-agar en poudre
- 25g de pâte de cacao finement émincée (j'en ai trouvé sous forme de tablette dans un magasin bio)
- 2g de colorant alimentaire noir en gel
- 200g de sirop de maïs clair
- 50g de cassonade
- 100g de sucre
- 4g de sel
- 20g de sucre

Préparation

1. bien incorporés.
2. Retirez alors la pâte du bol, puis étalez-la sur 2cm d'épaisseur de façon à obtenir un disque sur une feuille de film alimentaire.
3. Placez la pâte au réfrigérateur pendant 30 minutes.
4. Ensuite, abaissez la pâte en un rectangle de 3mm d'épaisseur, puis détaillez des cercles de diamètre supérieur à celui de vos cercles à tartelettes (environ 2cm de plus).
5. Déposez les cercles sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, puis couvrez de film alimentaire et réservez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
6. Le jour même : Sortez les cercles de pâte du réfrigérateur, puis placez-les quelques secondes entre vos mains pour les réchauffer légèrement, et donc pour pouvoir les manipuler plus facilement.
7. Chemisez vos cercles à tartelette (j'ai utilisé des cercles de 7.
8. 5cm, la recette indiquait 7cm) puis replacez les au réfrigérateur pendant quelques minutes (le temps que la pâte redurcisse, pour qu'elle conserve bien sa forme pendant la cuisson).
9. Préchauffez votre four à 170°C pour chaleur tournante ou 190°C pour un four ordinaire.
10. Faites cuire les fonds de tarte pendant une quinzaine de minutes, les sablés doivent être bien cuits.
11. Le caviar au chocolat : 1.
12. itre d'huile de pépin de raisin 3.
13. Placez l'huile de pépins de raisin dans un saladier de 10cm de hauteur (la hauteur est très importante, c'est ce qui va permettre aux billes de chocolat de se former).
14. Mettez le saladier au congélateur pendant minimum 3h (je l'ai laissé au congélateur toute la nuit, je n'ai

réalisé la suite que le lendemain ; la recette indiquait de réaliser le caviar de chocolat la veille, mais je n'ai pas eu le temps donc je l'ai fait le jour même).

15. La veille, ou le jour même : Placez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pour qu'elles ramollissent.
16. Portez à ébullition le lait et la crème, puis ajoutez-y le sucre et l'agar-agar préalablement mélangés en fouettant doucement.
17. Baissez le feu pour que le mélange soit frémissant, et laissez cuire pendant 4 minutes.
18. Retirez la casserole du feu, puis incorporez la gélatine réhydratée et essorée en fouettant pour obtenir un mélange bien lisse.
19. Ajoutez ensuite la pâte de cacao puis le colorant noir en mélangeant bien pour obtenir une crème lisse et homogène.
20. Laissez refroidir le mélange jusqu'à ce qu'il atteigne une température comprise entre 45 et 50°C.
21. Ici, la recette disait de mettre la gelée dans une poche à douille et de découper un trou de la taille d'une pointe de stylo-bille au bout de la poche.
22. J'ai préféré utiliser une petite pipette (style pipette à doliprane) pour mieux maîtriser la chute des gouttes dans l'huile, mais vous pouvez utiliser une poche à douille.
23. Sortez le saladier d'huile de pépin de raisin.
24. Positionnez la poche à douille environ 25cm au-dessus de l'huile, et faites-la aller et venir : la gelée de chocolat va couler dans l'huile froide, et en atteignant la surface, elle va s'enfoncer et se solidifier en quelques secondes.
25. (Pas de photo pour cette étape, j'avais besoin de mes deux mains, mais ce n'est vraiment pas difficile une fois que l'on a compris comment ça fonctionne).
26. Une fois la poche à douille vide, égouttez le caviar de chocolat à l'aide d'un tamis, puis rincez-le légèrement et délicatement pour enlever l'excédent d'huile.
27. Egouttez bien, puis réservez au frais jusqu'au montage.
28. Ce n'était pas précisé, mais j'ai préféré faire le caramel la veille pour qu'il ait bien le temps de refroidir (à température ambiante, avant de le mettre au frais) et d'avoir une texture onctueuse au moment du montage.
29. Mélangez la crème entière, le sirop de maïs (je n'ai pas réussi à en trouver, je l'ai remplacé par moitié sirop de glucose, moitié sucre inverti) et la cassonade dans une casserole.
30. Portez à ébullition, puis retirez la casserole du feu en maintenant le mélange au chaud.
31. Ensuite, faites un caramel à sec en ajoutant progressivement le sucre dans une casserole.
32. Quand tout le sucre est fondu, avec une couleur caramel, ajoutez 1/3 de la crème liquide chaude, en mélangeant bien (attention aux éclaboussures).
33. Ajoutez encore 1/3 de la crème, puis le dernier tiers, toujours en mélangeant bien pour avoir un caramel uniforme.
34. Continuez à fouetter le caramel sur feu doux pendant 4 à 5 minutes, jusqu'à atteindre la température de 105°C.
35. Retirez alors la casserole du feu, puis incorporez la fleur de sel.
36. Versez dans un saladier, et laissez refroidir complètement, en mélangeant de temps en temps pour garder un caramel bien homogène.
37. Placez ensuite le caramel dans une poche à douille, et réservez au réfrigérateur.
38. Fouettez la crème liquide avec le sucre et les graines de vanille jusqu'à avoir une chantilly bien ferme, puis réservez-la au réfrigérateur.
39. Le montage : Remplissez de caramel le tiers de chaque tartelette.

40. Recouvrez de ganache montée au café jusqu'à hauteur des tartelettes.
41. Placez autour des tartelettes un emporte-pièce de même taille, mais assez haut.
42. Garnissez chaque tartelette de quelques cuillères de caviar de chocolat.
43. Terminez en formant des quenelles de chantilly à l'aide d'une petite cuillère préalablement trempée dans de l'eau chaude.
44. Déposez une quenelle sur chaque tartelette, puis décorez, si vous avez, avec de la feuille ou de la poudre d'or.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com