

Tarte chocolat & guimauve

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 71g de sucre glace
- 23g de poudre d'amande
- 1g de sel de guérande
- 1g de vanille en poudre
- 44g d'œufs
- 188g de farine T55
- 24g de sucre inverti
- 114g de chocolat noir de votre choix (j'ai utilisé du Caraïbe de Valrhona mais la recette sur laquelle je me suis basée utilisait du Guajana, vous pouvez utiliser le chocolat que vous souhaitez mais je vous conseille d'en prendre un assez fort en chocolat pour contrebalancer la guimauve)
- 24g de beurre
- 200 g de sucre semoule
- 40g de sirop de glucose
- 60g de blanc d'œufs
- 60g d'eau
- 3 cuillères à soupe d'extrait de vanille

Préparation

1. Aujourd'hui une recette parfaite pour les jours de grand froid, de mauvais temps, où quand on a besoin de réconfort ou tout simplement de gourmandise : une tarte chocolat et guimauve, composée d'une pâte sucrée bien croustillante (recette de Cédric Grolet), d'une ganache au chocolat noir Caraïbe 66% (recette de Valrhona) et d'une guimauve à la vanille pochée en spirale.
2. L'avantage avec cette tarte est qu'il est possible de la décliner selon vos goûts et vos envies (remplacer le chocolat noir par du chocolat au lait, changer le parfum vanille de la guimauve par de l'extrait de pistache, de framboise, de café...).
3. Emulsionnez la crème ainsi obtenu avec les œufs préalablement battus, puis ajoutez progressivement la farine jusqu'à avoir une boule homogène.
4. Placez la pâte au réfrigérateur pendant au moins 4h.
5. Après le repos, abaissez la pâte sur une épaisseur de 3mm, puis foncez un cercle à tarte de 20cm de diamètre sur 2cm de hauteur.
6. Laissez ensuite la pâte croûter pendant quelques heures (au moins 3) au réfrigérateur.
7. Ensuite, faites cuire à blanc votre fond de tarte pendant environ 40 minutes à 160°C.
8. A mi-cuisson, sortez votre tarte du four et badigeonnez-la avec un œuf battu (elle sera plus dorée et imperméabilisée), mais si vous le souhaitez, vous pouvez aussi l'imperméabiliser avec du beurre de cacao en poudre ou du chocolat fondu à la sortie du four.
9. Faites fondre le chocolat, et en même temps portez à ébullition la crème liquide avec le sucre inverti.
10. Versez en trois fois la crème sur le chocolat en émulsionnant bien à chaque ajout pour avoir une ganache brillante (à la fin, vous pouvez utiliser un mixeur plongeant pour parfaire l'émulsion).
11. Quand la ganache atteint la température de 40°C, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et mélangez bien.
12. Versez immédiatement la ganache dans le fond de tarte et placez au réfrigérateur.
13. Ne commencez la guimauve que lorsque la ganache au chocolat a refroidi et durci.
14. Placez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pour qu'elle ramollisse, puis une fois ramollie,

égouttez-la et faites-la fondre au bain-marie.

15. Dans une casserole, faites un sirop avec l'eau, le sucre et le sirop de glucose.

16. Quand le sirop atteint 115°C, commencez à monter les blancs en neige.

17. Quand le sirop atteint la température de 130°C, versez-le sur les blancs montés tout en continuant à battre à l'aide d'un fouet électrique.

18. Ajoutez ensuite la gélatine fondue et l'extrait de vanille et battez à nouveau quelques minutes, la guimauve doit un peu refroidir.

19. Versez un peu de guimauve sur la tarte et lissez avec une spatule coudée.

20. Quand la guimauve a refroidi (mais sans trop durcir), transvasez-la dans une poche à douille munie d'une douille unie de 7-8mm et pochez-la sur le dessus de la tarte en spirale, en commençant par le centre.

21. Placez des éclats de fèves de cacao sur le pourtour de la tarte sans attendre, pour qu'ils adhèrent bien à la guimauve.

22. S'il vous reste de la guimauve, vous n'avez qu'à la verser dans un plat légèrement huilé, ou bien la pocher pour avoir la forme de votre choix, et la laisser sécher.

23. Placez à nouveau la tarte au réfrigérateur, puis après 1h-1h30, préparez un tant pour tant de sucre glace et de maïzena et saupoudrez la guimauve.