

Tarte au chocolat façon mendiant (Benoît Castel)

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 130g de beurre
- 80g de sucre glace
- 220g de farine
- 30g de poudre d'amande
- 1 gros œuf (60g)
- 150g de crème liquide
- 30g de miel
- 130g de chocolat noir
- 30g de beurre doux
- 200g de fruits secs (pistaches, noisettes, amandes, noix, noix de pécan...)

Préparation

1. pour réaliser cette recette J Dernière chose, rendez-vous sur mon compte instagram pour remporter un exemplaire de ce superbe livre jusqu'à vendredi !
2. J'ai utilisé les fruits secs de Koro : code ILETAITUNGATEAU pour 5% de réduction sur tout le site (non affilié).
3. Ajoutez ensuite l'œuf, et mélangez rapidement de façon à avoir une pâte homogène.
4. Filmez la pâte et mettez-la au réfrigérateur pendant minimum 3 heures.
5. Ensuite, étalez-la sur 3mm d'épaisseur et détaillez deux carrés de 22cm de côté (j'ai utilisé mon cercle canelé de 20cm de diamètre).
6. Détaillez l'intérieur d'un des carrés/cercles.
7. Humidifiez légèrement le pourtour du carré/cercle plein et collez dessus l'autre.
8. Placez au réfrigérateur ou au congélateur pendant minimum 30 minutes.
9. Ensuite, enfournez dans le four préchauffé à 170°C pendant 20 minutes.
10. Laissez refroidir.
11. La ganache : de crème liquide de miel de chocolat noir de beurre doux Faites chauffer la crème avec le miel.
12. Hachez le chocolat (j'ai commencé à la faire fondre à la place), ajoutez le beurre en petits morceaux puis versez la crème chaude en plusieurs fois dessus, en mélangeant bien à la maryse.
13. Quand la ganache est homogène et bien brillante, versez-la sur la tarte.
14. Décor : de fruits secs (pistaches, noisettes, amandes, noix, noix de pécan...) Faites torréfier les fruits secs dans le four à 130°C pendant 30 minutes, puis laissez-les refroidir.
15. Ensuite, parsemez-les sur la tarte.
16. Conservez-la à température ambiante, et régalez-vous !