

Tarte chocolat & noix de coco

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 80g de sucre glace
- 50g d'œuf (1 œuf moyen)
- 50g de cacao en poudre non sucré
- 170g de farine + pour fariner
- 1 pincée de sel
- 40g de noix de coco en poudre
- 65g de sucre
- 50g de farine
- 1 œuf moyen
- 62g de beurre
- 35g de noix de coco en poudre
- 35g de crêpes dentelles
- 150g de crème liquide entière
- 150g de noix de coco en poudre
- 420g de crème liquide entière
- 72g de beurre

Préparation

1. bien incorporés.
2. Sortez le pâton du bol du robot et travaillez un peu la pâte à la main : formez une boule, puis écrasez-la avec la paume de main, puis recommencez deux à trois fois jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux doigts et forme une boule bien lisse.
3. Filmez la pâte et réservez-la au réfrigérateur pendant au moins 2h, une nuit si possible.
4. Après le repos, étalez la pâte et foncez un cercle à tarte beurré.
5. Remettez le fond de tarte au réfrigérateur pendant 30 minutes, puis enfournez-le dans le four préchauffé à 170°C pendant environ 40 minutes.
6. Faites fondre le beurre et le chocolat.
7. Incorporez ensuite le sucre, puis l'œuf et enfin la farine en mélangeant après chaque ajout.
8. Quand la pâte est homogène, versez-la dans un cercle de 22cm et enfournez pour environ 15 minutes à 180°C (le temps de cuisson est donné à titre indicatif, dès que la pointe d'un couteau planté dans le brownie ressort sèche, sortez-le du four).
9. Faites fondre le chocolat au bain-marie, puis ajoutez-y la poudre de noix de coco et les crêpes dentelles émiettées.
10. Etalez le croustillant entre deux feuilles de papier sulfurisé, sur une épaisseur de 3mm et placez-le au réfrigérateur.
11. Ne préparez cette ganache qu'au moment de faire le montage de la tarte, si la ganache durcit, vous aurez du mal à l'étaler.
12. Faites fondre le chocolat au bain-marie.
13. A part, faites chauffer la crème.
14. Versez ensuite la crème bouillante sur le chocolat fondu en 3 fois en mélangeant bien après chaque ajout pour avoir une ganache bien lisse.
15. Ajoutez ensuite la poudre de noix de coco.

16. Réservez à température ambiante jusqu'au montage.
17. Faites fondre le chocolat au bain-marie.
18. A part, faites chauffer la crème.
19. Versez ensuite la crème bouillante sur le chocolat fondu en 3 fois en mélangeant bien après chaque ajout pour avoir une ganache bien lisse.
20. Quand la ganache est à la température de 40°C environ, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux, puis passez la ganache au mixeur plongeant pour la lisser.
21. Réservez-la à température ambiante.
22. Montage : Dans le fond de tarte, versez une fine couche de ganache coco ; par-dessus, ajoutez le croustillant pré-découpé à la taille de la tarte.
23. Recouvrez le croustillant d'une autre couche de ganache, puis ajoutez le brownie également pré-découpé.
24. Versez ensuite le reste de la ganache coco et lissez la tarte.
25. Quand la ganache a suffisamment refroidi et a une bonne texture (pas trop ferme, sinon vous auriez des difficultés à la pocher), versez-la dans une poche à douille munie d'une douille à saint-honoré (ou de la douille de votre choix), puis pochez-la en recouvrant l'intégralité de la tarte.