

Tarte Mogador (chocolat & fruit de la passion)

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 71g de sucre glace
- 23g de poudre de noisette
- 1g de sel de guérande
- 1g de vanille en poudre
- 44g d'œufs
- 188g de farine T55
- 30g de jivara
- 35g de praliné ([recette ici](#))
- 47g de crêpes dentelles
- 65g de sucre
- 50g de farine
- 1 œuf moyen
- 62g de beurre
- 360g de jivara
- 65g de beurre

Préparation

1. Nous étions nombreux pour Pâques, donc en plus de ma tarte chocolat et noix de coco, j'ai également réalisé deux tartes inspirées du macaron Mogador de Pierre Hermé, donc au chocolat au lait Jivara de Valrhona et au fruit de la passion.
2. Ça a été l'occasion pour moi d'utiliser pour la première fois la couverture de fruit inspiration passion de Valrhona, que j'avais achetée en petite quantité au salon de la pâtisserie de Marseille.
3. Pour être dans le thème de Pâques, j'ai réalisé ces tartes en forme de nid, et je les ai ensuite garnies avec des chocolats réalisés pour l'occasion.
4. J'en ai profité pour utiliser le moule en forme de cabosse offert lors de mon cours à la cité du chocolat de Valrhona, et j'ai donc fait une cabosse en chocolat noir Caraïbes, et une en chocolat au lait Caramelia (garnies de fritures réalisées avec le moule Mastrad) pour décorer chacune de mes tartes, en plus de petits œufs.
5. Ici j'ai bien sûr mis les quantités pour une seule tarte, de 22cm de diamètre, composée d'une pâte sucrée noisette, d'un croustillant passion-praliné, d'un brownie chocolat noir et d'une ganache mogador (chocolat au lait passion).
6. Emulsionnez la crème ainsi obtenu avec les œufs préalablement battus, puis ajoutez progressivement la farine jusqu'à avoir une pâte homogène.
7. 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.
8. Filmez-la, et placez la pâte au réfrigérateur pendant au moins 4h ou une nuit.
9. Après le repos, abaissez la pâte sur une épaisseur de 3mm, puis foncez un cercle à tarte de 22cm de diamètre sur 2cm de hauteur.
10. Remettez au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes, puis enfournez environ 40 minutes à 170°C (au bout de 30 minutes j'enlève le cercle et je dore la pâte avec un mélange de jaune d'œuf et de crème liquide).
11. Faites fondre au bain-marie le chocolat et la couverture passion, puis ajoutez le praliné et les crêpes dentelles émiettées.
12. Etalez entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 2 à 3mm puis réservez au réfrigérateur.
13. Quand le croustillant a figé, découpez un cercle de 20cm de diamètre et réservez-le au frais jusqu'au

montage.

14. Faites fondre le beurre et le chocolat.

15. Incorporez ensuite le sucre, puis l'œuf et enfin la farine en mélangeant après chaque ajout.

16. 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).

17. Une fois cuit, découpez un cercle de 24cm de diamètre, puis dans ce premier cercle un deuxième de 18-19cm de diamètre (vous devez avoir un petit cercle et une couronne).

18. Hermé, elle est parfaite pour les macarons et j'avais bien envie de l'adapter dans un gâteau.

19. Faites fondre au bain-marie le chocolat ; à part, portez à ébullition la purée de fruit de la passion.

20. Ensuite, versez-la en trois fois sur le chocolat fondu en frictionnant bien avec une maryse après chaque ajout, et jusqu'à ce que la ganache soit bien lisse et brillante.

21. Quand elle est à 40°C, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux, puis passez la ganache au mixeur plongeant pour qu'elle soit bien homogène.

22. Montage : Dans le fond de tarte, versez un peu de ganache ; déposez par-dessus le croustillant, puis à nouveau un peu de ganache.

23. Déposez ensuite le petit cercle de brownie au centre de la tarte, puis recouvrez-le avec de la ganache ; lissez le dessus de la tarte, puis déposez la couronne de brownie sur le pourtour de la tarte.

24. Une fois que ce qu'il reste de ganache a durci et peut être pochée, transvasez-la dans une poche à douille munie d'une douille à vermicelles.

25. Pochez la ganache sur la couronne de brownie jusqu'à ce qu'on ne voit plus le brownie, puis remplissez le « nid » avec ce que vous voulez ; j'y ai déposé une cabosse en chocolat et des petits œufs de Pâques faits avec du chocolat Valrhona, ainsi que des perles craquantes chocolats noir et dulcey.

26. Il ne vous reste plus qu'à déguster votre jolie tarte !