

Tarte au café

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 1 feuille de gélatine (2g)
- 285g de crème liquide entière
- 30g de grains de café
- 60g de chocolat blanc
- 60g de beurre pommade
- 90g de sucre glace
- 30g de poudre d'amande
- 1 œuf
- 160g de farine
- 50g de maïzena
- 5g de café en poudre
- 35g de chocolat au lait
- 55g de praliné
- 45g de crêpes dentelles
- 1 blanc d'œuf
- 25g de sucre
- 1 jaune d'œuf
- 25g de farine
- 1 espresso
- 35g de sucre
- 35g de jaunes d'œufs
- 125g de crème liquide
- 11g de café soluble
- 65g de chocolat au lait à 46% de cacao

Préparation

1. Faites chauffer la crème avec les grains de café préalablement écrasés.
2. Filmez la casserole et laissez infuser 20 à 30 minutes.
3. Ensuite, filtrez le mélange et ajoutez de la crème de façon à arriver à nouveau à .
4. Faites chauffer la crème au café, puis ajoutez la gélatine réhydratée et essorée.
5. Versez-la sur le chocolat, mixez bien et filmez au contact.
6. Placez au réfrigérateur pour minimum 6 heures (au mieux 1 nuit).
7. Pâte sucrée : de beurre pommade de sucre glace de poudre d'amande 1 œuf de farine de maïzena de café en poudre Mélangez le beurre bien pommade avec le sucre glace, le café et la poudre d'amande.
8. Quand le mélange est homogène, ajoutez l'œuf puis la farine et la maïzena.
9. Mélangez rapidement pour avoir une boule homogène, puis filmez la pâte et mettez-la au réfrigérateur pour minimum 1 heure.
10. Ensuite, étalez-la sur 2 à 3mm d'épaisseur, puis foncez votre cercle et mettez la pâte au réfrigérateur pendant au moins 2 heures (ou au congélateur pendant 30 minutes).
11. Ensuite, enfournez le fond de tarte à 170°C pour environ 20 minutes de cuisson (la pâte doit être dorée), puis laissez-la refroidir.
12. Croustillant praliné : de chocolat au lait de praliné de crêpes dentelles Faites fondre le chocolat, puis ajoutez le praliné et les crêpes dentelles émiettées.

13. Mélangez bien, puis étalez le croustillant sur le fond de tarte refroidi.
14. Mettez au réfrigérateur pour qu'il cristallise.
15. Biscuit cuillère : 1 blanc d'œuf de sucre 1 jaune d'œuf de farine QS de sucre glace 1 expresso
Préchauffez le four à 180°C.
16. Fouettez le blanc d'œuf avec le sucre jusqu'à avoir une meringue bien lisse et brillante.
17. Ajoutez le jaune d'œuf, fouettez rapidement, puis enfin incorporez la farine tamisée à la maryse.
18. Pochez un cercle de pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
19. Saupoudrez de sucre glace, puis enfournez pour 10 à 15 minutes de cuisson.
20. Quand le biscuit est cuit et refroidi, déposez-le sur le croustillant, puis imbiblez-le avec le café.
21. Crémeux café : de sucre de jaunes d'œufs de crème liquide de café soluble de chocolat au lait à 46% de cacao
Faites chauffer la crème liquide avec le café.
22. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre, puis versez la crème chaude dessus.
23. Reversez le tout dans la casserole, et faites cuire comme une crème anglaise, en remuant sans cesse jusqu'à 83°C.
24. Hors du feu, ajoutez le chocolat, puis passez le crémeux au mixeur plongeant et laissez-le refroidir.
25. Enfin, étalez-le sur le biscuit cuillère.
26. Finitions : Fouettez la ganache au café jusqu'à obtention d'une texture de chantilly.
27. Pochez-la sur la tarte, puis décorez avec des grains de café en chocolat.
28. Enfin, régalez-vous !