

Tarte inspiration amande, chocolat au lait Jivara & poire

Catégorie : Tartes

Préparation : 1h30 • Cuisson : 30 min

Ingrédients

- 71g de sucre glace
- 23g de poudre d'amande
- 1g de sel de guérande
- 44g d'œufs
- 188g de farine T55
- 8g de poudre à crème (ou de Maïzena)
- 60g de sucre glace
- 8g d'amaretto
- 45g d'œufs entiers
- 60g de beurre
- 2 poires mures coupées en petits dés
- 60g de crème liquide entière
- 20g de jaunes d'œufs
- 9g de sucre semoule
- 1,5g de gélatine en feuille
- 40g de jivara (ou un autre chocolat au lait à 40% de cacao minimum)
- 120g d'inspiration amande
- 75g de crème liquide (1)
- 22g de sirop de glucose
- 15g de sucre inverti
- 230g de crème liquide (2)
- 300g d'eau
- 90g de sucre

Préparation

1. Il y a quelques temps, j'avais acheté un sachet d'inspiration amande de Valrhona, et j'ai eu envie de mettre cette couverture en valeur dans une tarte, en l'associant avec la poire et un peu de chocolat au lait Jivara.
2. La seule difficulté de cette tarte est la ganache montée, qui est toujours un peu délicate à monter, en faisant bien attention qu'elle ne tranche pas.
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 quelques heures, puis étalez-la et foncez un cercle de 20cm de diamètre.
5. Placez le fond de tarte quelques minutes au congélateur.
6. Faites précuire le fond de tarte 15 minutes dans le four préchauffé à 165°C.
7. Travailler le beurre pommade, puis incorporer le sucre glace, la poudre d'amandes, et la poudre à crème.
8. Ajouter alors les œufs petit-à-petit et finir en incorporant l'amaretto.
9. Réserver jusqu'à utilisation.
10. Quand la pâte sucrée est précuite, pochez la crème d'amande.
11. Epluchez et coupez les poires coupées en petits dés, puis placez les morceaux dans la crème d'amande.
12. Dorez la pâte avec un jaune d'œuf battu avec un peu de crème, puis ré-enfournez pour environ 15 minutes, la pâte doit être bien dorée.
13. Placez la gélatine dans un grand bol d'eau froide pour la réhydrater.

14. Préparez une crème anglaise : portez à ébullition le lait et la crème.
15. En parallèle, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre.
16. Versez ensuite le liquide bouillant sur les œufs en fouettant bien, puis reversez le tout dans une casserole.
17. Faites cuire la crème jusqu'à 84°C en remuant constamment, puis ôtez du feu.
18. Ajoutez la gélatine réhydratée et essorée, puis le chocolat fondu et passez le crémeux au mixeur plongeant.
19. Versez ensuite sur le fonds de tarte, et placez au frais.
20. Ganache montée inspiration amande : Recette prise sur jeuxdesgourmandises.com.
21. com.
22. Faites fondre l'inspiration amande au bain-marie.
23. Portez à ébullition la crème (1) avec le sirop de glucose et le sucre inverti, puis versez-la en trois fois sur l'inspiration amande fondu en frictionnant bien après chaque ajout pour créer une émulsion.
24. Ajoutez ensuite le reste de crème liquide (2) en mélangeant bien puis réservez au frais quelques heures ou une nuit.
25. Quand la ganache est bien froide, fouettez-la jusqu'à obtenir une texture de chantilly (attention de bien surveiller, une ganache montée peut vite trancher) puis placez-la dans une poche à douille munie d'une douille saint-honoré et réservez au frais jusqu'à utilisation.
26. Portez à ébullition l'eau avec le sucre et la vanille.
27. Pendant ce temps, épluchez la poire et coupez-la en deux en retirant les pépins.
28. Mettez les demi-poires dans le sirop frémissant pendant 15 minutes puis retirez les morceaux de poire de la casserole et épongez-les avec du papier absorbant.
29. Laissez-les bien refroidir avant le montage.
30. Montage : Quand le crémeux chocolat est bien pris, disposez sur la tarte les demi-poires, face bombée vers le haut.
31. Pochez ensuite autour la ganache montée à la douille saint-honoré (ou autre douille de votre choix).
32. Votre tarte est finie !