

Tarte ricotta, cannelle, agrumes & chocolat

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 71g de sucre glace
- 23g de poudre d'amande
- 1g de sel de guérande
- 1g de vanille en poudre
- 44g d'œufs
- 188g de farine T55
- 18g de jaunes d'œuf (1 jaune)
- 18g de sucre
- 75g de lait
- 7,5g de maïzena
- 7,5g de beurre
- 250g de ricotta
- 2 jaunes d'œuf
- 100g de sucre

Préparation

1. Voici une tarte toute simple aux saveurs de saison : agrumes, cannelle, chocolat.
2. La particularité de cette tarte est que la garniture est préparée à base de ricotta, qui s'accorde très bien avec les saveurs précédentes.
3. Cette recette est toute simple à préparer et reste bien croustillante mais aussi moelleuse quelques jours grâce à la garniture assez « humide ».
4. A vos rouleaux à pâtisserie !
5. Emulsionnez la crème ainsi obtenu avec les œufs préalablement battus, puis ajoutez progressivement la farine jusqu'à avoir une boule homogène.
6. Placez la pâte au réfrigérateur pendant quelques heures, puis étalez-la et foncez un cercle de 20cm de diamètre.
7. Placez le fond de tarte quelques minutes au congélateur.
8. !
9. [alt tartepommegrolet6](https://iletaitungateau.
10. s3.
11. eu-west-3.
12. amazonaws.
13. com/tartepommegrolet6.
14. JPG !
15. [alt tartechocoguimauve1](https://iletaitungateau.
16. s3.
17. eu-west-3.
18. amazonaws.
19. com/tartechocoguimauve1.
20. Fouettez le jaune d'œuf avec le sucre et la maïzena.
21. Faites chauffer le lait, puis versez-le sur le mélange précédent.

22. Reversez le tout dans la casserole et faites épaissir en remuant constamment à feu doux.
23. Quand la crème est épaisse, ajoutez le beurre en petits morceaux, remuez bien puis débarrassez dans un plat et filmez au contact puis placez au frais pour faire refroidir.
24. Crème à la ricotta : Fouettez les 2 jaunes d'œuf avec le sucre, les zestes et la cannelle.
25. Ajoutez ensuite la ricotta, puis la crème pâtissière refroidie.
26. Cuisson et finitions : de chocolat noir QS de cannelle, cacao, sucre glace, zestes et tout ce que vous voulez pour la déco de votre tarte Enfournez votre fond de tarte pendant 10 minutes à 160°C.
27. Pendant ce temps, faites fondre doucement le chocolat.
28. Sortez le fond de tarte du four, puis étalez le chocolat au fond.
29. A ce moment-là, vous pouvez soit laisser le chocolat durcir (si vous avez le temps), ou si vous êtes pressés (comme moi), vous pouvez verser directement la crème à la ricotta dessus et faire des sortes de marbrure avec le chocolat.
30. J'ai utilisé un cercle de 18cm de diamètre donc j'avais un peu trop de crème, si vous utilisez un cercle de 20cm la quantité sera bonne.
31. Une fois le fond de tarte garni avec la crème ricotta, enfournez dans le four préchauffé à 175°C pendant 35 à 40 minutes.
32. Laissez refroidir avant de déguster !