

Tarte Comme un Snickers (caramel, cacahuète & chocolat)

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 250g de crème liquide entière
- 71g de sucre glace
- 23g de poudre d'amande
- 1g de sel
- 44g d'œufs
- 188g de farine T55
- 75 crème liquide
- 115g de sucre
- 35g de beurre
- 1 petite pincée de sel
- 45g de cacahuètes non salées
- 20g de chocolat au lait à 40%
- 65g de crème liquide
- 115g de beurre de cacahuète
- 25g de sucre glace

Préparation

1. Caramel, cacahuète & chocolat... voilà les parfums de la tarte réalisée pour l'anniversaire de mon compagnon, sur le modèle d'une célèbre barre chocolatée.
2. Après dégustation, tout le monde a trouvé que les différents parfums étaient bien présents, et on reconnaît bien le Snickers :-) Cette tarte est composée d'une pâte sucrée, d'un caramel tendre, d'une ganache aux chocolats lait & noir, d'une crème mascarpone au beurre de cacahuète, de cacahuètes et d'une ganache montée au chocolat au lait.
3. Plusieurs préparations différentes donc, mais rien de vraiment compliqué dans la réalisation de cette tarte super gourmande.
4. Faites chauffer la moitié de la crème, puis versez-la en trois fois sur le chocolat fondu en mélangeant bien, de façon à créer une émulsion.
5. Une fois que la ganache est bien lisse, ajoutez le reste de la crème froide, mélangez pour avoir une crème homogène, filmez au contact et placez au frais jusqu'au lendemain.
6. Crèmez le beurre avec le sucre glace, puis ajoutez la poudre d'amande et le sel.
7. Emulsionnez la crème ainsi obtenu avec les œufs préalablement battus, puis ajoutez progressivement la farine jusqu'à avoir une boule homogène.
8. Placez la pâte au réfrigérateur pendant une nuit.
9. Le jour J Pâte sucrée :Après le repos, abaissez la pâte sur une épaisseur de 3mm, puis foncez un cercle à tarte.
10. Laissez ensuite la pâte pendant au moins 30 minutes au réfrigérateur ou au congélateur.
11. Ensuite, faites cuire à blanc votre fond de tarte pendant environ 40 minutes à 160°C.
12. A mi-cuisson, sortez votre tarte du four et badigeonnez-la avec un jaune d'œuf battu avec une goutte de crème liquide.
13. Caramel tendre :Il s'agit de la recette de Nicolas Paciello dans son livre Le carnet de recettes qui déchire.
14. Préparez un caramel à sec avec le sucre.
15. En parallèle, faites chauffer la crème.
16. Quand le caramel a une jolie couleur, versez petit à petit la crème dessus en fouettant constamment

(en faisant attention aux éclaboussures !

17.).

18. Ajoutez ensuite le beurre coupé en petits morceaux, puis la pincée de sel en fouettant toujours.

19. Laissez le caramel cuire pendant 2 minutes en remuant, puis ôtez le caramel du feu.

20. Quand le caramel a un peu refroidi (mais pas trop, il doit encore être liquide), versez-le sur le fond de tarte et parsemez le caramel de cacahuètes.

21. Faites fondre les chocolats, et faites chauffer la crème.

22. Versez la crème chaude sur le chocolat fondu en trois fois en mélangeant bien pour obtenir une émulsion.

23. Laissez-la refroidir un peu, puis versez-la sur le caramel.

24. Fouettez le mascarpone avec le sucre glace puis avec le beurre de cacahuète jusqu'à obtenir une crème homogène.

25. Versez la crème obtenue sur la ganache chocolat figée (vous pouvez mettre la tarte au réfrigérateur pour que la ganache prenne plus rapidement).

26. Réservez la tarte au frais jusqu'au montage.

27. Ganache montée chocolat au lait :Fouettez la ganache montée comme une chantilly, puis placez-la dans une poche à douille munie d'une douille lisse.

28. Pochez la ganache montée sur une feuille de rhodoïd de la taille de la tarte en formant des boules de différentes tailles collées les unes aux autres, puis placez au congélateur.

29. Bien sûr, si vous n'avez pas le temps de congeler la ganache, vous pouvez simplement la pocher directement sur la tarte !

30. Montage :Glaçage velours (optionnel) QS de cacahuètes Quand la ganache est congelée, retournez la plaque de ganache montée.

31. Appliquez le glaçage velours couleur chocolat dessus, et redécoupez-la pour avoir des bords lisses ni nécessaires.

32. Déposez la ganache sur la tarte, puis déposez tout autour des cacahuètes concassées.

33. Réservez votre tarte au réfrigérateur.

34. Bon appétit !