

Tarte chocolat, mandarine & citron

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
- 40g de jus de mandarine
- 25g de sucre
- 1 grosse cuillère à café de maïzena
- 35g de beurre
- 150g de crème liquide
- 25g de miel
- 40g de beurre
- 50g de sucre
- 40g de jus de citron
- 1g de gélatine
- 75g de beurre

Préparation

1. Voilà la recette d'une tarte qui n'est plus vraiment de saison (même si vous pouvez remplacer la mandarine par un autre agrume de votre choix) mais que je n'avais pas encore eu le temps de poster.
2. Il s'agit d'une tarte plutôt simple, une pâte sucrée amande avec un crémeux mandarine, une ganache Bahibé (un chocolat au lait fort en caco de Valrhona) et un crémeux citron.
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 au moins 4h.
5. Après le repos, abaissez la pâte sur une épaisseur de 3mm, puis foncez un cercle à tarte de 24cm de diamètre sur 2cm de hauteur.
6. Placez ensuite la pâte au congélateur pendant quelques minutes, puis enfournez à 170°C pendant une trentaine de minutes.
7. Mélangez le sucre avec les zestes et laissez infuser quelques minutes.
8. Ajoutez ensuite les œufs, le jus de mandarine et la maïzena.
9. Versez le mélange dans un cul-de-poule et placez-le sur un bain-marie.
10. Faites épaissir la crème en fouettant jusqu'à avoir une consistance assez épaisse.
11. Hors du feu, laissez le crémeux refroidir un peu puis ajoutez le beurre en petits morceaux.
12. Passez-le au mixeur plongeant, et versez le crémeux dans le fond de tarte et laissez-le refroidir.
13. Faites fondre le chocolat au bain-marie.
14. Portez à ébullition la crème avec le miel, puis versez-la en 3 fois sur le chocolat fondu en mélangeant bien pour obtenir une ganache bien lisse et brillante.
15. Ajoutez ensuite le beurre coupé en petits morceaux et passez au mixeur plongeant pour la lisser.
16. Versez la ganache dans le fond de tarte sur le crémeux mandarine jusqu'à hauteur des bords de la tarte.
17. Faites réhydrater la gélatine dans un bol d'eau froide.

18. Fouettez l'œuf avec le sucre, le jus de citron et le zeste.
19. Comme pour le crèmeux mandarine, faites épaisser le crèmeux citron au bain-marie, puis hors du feu ajoutez la gélatine essorée.
20. Après quelques minutes, ajoutez le beurre en petits morceaux et mixez le crèmeux.
21. Laissez-le prendre au réfrigérateur.
22. Finitions : QS de chocolat Suprêmes et zestes d'agrumes J'ai déposé sur ma tarte une fine plaque de chocolat bahibé avant de pocher des boules de crèmeux citron et de déposer des suprêmes de mandarine et des zestes de mandarine et de citron.
23. Avec le chocolat tempéré qu'il me restait, j'ai aussi fait des tuiles de différentes tailles que j'ai posé sur la tarte.