

Tarte straciatella

Préparation

1. Ajoutez l'œuf, et mélangez à nouveau pour émulsionner le mélange (à la maryse, ou bien à la feuille si vous utilisez un robot).
2. Incorporez enfin la farine et la maïzena, et mélangez rapidement.
3. Terminez à la main pour ne pas trop travailler la pâte, formez une boule, filmez-la et placez-la au frais au minimum 2 heures.
4. Ensuite, étalez la pâte sur 2mm d'épaisseur et foncez votre cercle beurré.
5. Piquez votre fond de tarte avec une fourchette, puis placez-le au congélateur (à défaut, au réfrigérateur) pendant au moins 2 heures, si possible plus.
6. Faites-le précuire pendant 15 minutes à 165°C.
7. Biscuit nuage straciatella : de beurre de blanc d'œuf de sucre cassonade de farine de chocolat noir Faites fondre le beurre et laissez-le refroidir.
8. Fouettez les blancs d'œuf avec le sucre jusqu'à obtention d'une meringue lisse et brillante.
9. Incorporez la farine tamisée à la maryse.
10. Ajoutez ensuite le beurre fondu refroidi.
11. Terminez en ajoutant le chocolat haché en copeaux fins, puis versez la pâte dans le fond de tarte précuit.
12. J'ai également doré la pâte avec un jaune d'œuf mélangé à un peu de crème liquide avant de la remettre en four, mais c'est optionnel.
13. Remettez la tarte au four pour environ 15 minutes de cuisson à 170°C, le biscuit doit être cuit et la pâte bien dorée.
14. Ganache montée au chocolat : de chocolat noir de crème liquide à 30 ou 35% de matières grasses (1) de glucose de miel de crème liquide à 30 ou 35% de matières grasses (2) Vous aurez trop de ganache montée, mais difficile de faire une plus petite quantité.
15. Si besoin, vous pouvez congeler la ganache une fois montée dans un moule en silicone par exemple pour un autre dessert (ou sinon vous pouvez également la manger à la petite cuillère).
16. Faites fondre le chocolat.
17. Faites chauffer la crème (1) avec le glucose et le miel.
18. Versez le liquide chaud en 3 fois sur le chocolat fondu, en mélangeant bien pour obtenir une ganache lisse et brillante.
19. Terminez avec un mixeur plongeant pour parfaire l'émulsion.
20. Ajoutez la crème (2) froide, mixez à nouveau, puis filmez au contact et placez au réfrigérateur pour minimum 6 heures, si possible une nuit.
21. Crème straciatella façon diplomate : de crème liquide entière de lait entier de maïzena 1 cuillère à café d'extrait de vanille de crème liquide entière montée de chocolat noir haché en copeaux fins Dans une casserole, délayez la maïzena avec un peu de lait froid, puis quand le mélange est homogène et sans grumeaux, ajoutez le reste de lait et la crème froide, ainsi que la vanille.
22. Placez sur feu moyen et faites épaissir en remuant sans arrêt avec un fouet.
23. Débarrassez dans un plat, filmez au contact et faites refroidir totalement au réfrigérateur.
24. Ensuite, montez la crème liquide en chantilly.
25. Mélangez la crème vanille avec la crème montée délicatement, puis ajoutez les copeaux de chocolat.

26. Etalez la crème sur le biscuit nuage.
27. Réservez au réfrigérateur le temps de préparer les finitions.
28. Chantilly & finitions : de crème liquide entière de sucre glace de chocolat noir haché en copeaux fins Préparez la chantilly straciatella : fouettez la crème liquide, et ajoutez le sucre glace jusqu'à obtention d'une texture de chantilly.
29. Ajoutez les copeaux de chocolat à la maryse.
30. Placez la chantilly dans une poche à douille munie d'une douille à saint honoré.
31. En parallèle, montez la ganache au chocolat et mettez-la également dans une poche à douille munie d'une douille saint honoré.
32. Pochez les deux crèmes sur la tarte, et enfin régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com