

Tarte croustillante à la chantilly

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 60g de beurre pommade
- 90g de sucre glace
- 30g de poudre de noisette
- 1 œuf
- 155g de farine
- 50g de maïzena
- 15g de cacao en poudre
- 60g de praliné
- 30g de Jivara ou de chocolat au lait 40%
- 45g de crêpes dentelles émiettées
- 250g de crème liquide entière
- 55g de sucre glace

Préparation

1. J'ai utilisé le chocolat Jivara de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Quand le mélange est homogène, ajoutez l'œuf puis la farine et la maïzena.
3. Divisez la pâte en deux morceaux égaux, puis ajoutez le cacao dans une des deux pâtes.
4. Mélangez rapidement pour avoir une boule homogène, puis filmez les pâtes et mettez-les au réfrigérateur pour minimum 1 heure.
5. Ensuite, divisez chaque pâte en petits morceaux et étalez-les sur une épaisseur de 2 à 3mm, de façon à avoir une pâte bicolore, et foncez votre cercle.
6. Pour avoir cet effet irrégulier de la pâte, j'ai tout d'abord découpé le cercle de la base de la tarte, puis une bande de 2cm de large que j'ai redécoupée au couteau en créant les irrégularités d'un côté.
7. Enfin, j'ai ajouté cette bande sur tout le pourtour de la tarte.
8. Placez votre cercle au réfrigérateur pendant au moins 2 heures, dans l'idéal minimum 6 heures voire une nuit.
9. Enfournez dans le four préchauffé à 170°C pendant 15 à 20 minutes, puis laissez refroidir totalement.
10. Croustillant praliné : de praliné de Jivara ou de chocolat au lait 40% de crêpes dentelles émiettées
Faites fondre le chocolat, puis ajoutez le praliné et les crêpes dentelles émiettées.
11. Étalez le croustillant sur le fond de tarte.
12. Chantilly vanille : de crème liquide entière de sucre glace Vanille en poudre à volonté Fouettez la crème jusqu'à obtention d'une chantilly, puis ajoutez le sucre glace et la vanille.
13. Pochez ou étalez la chantilly sur la tarte (j'ai utilisé une douille à saint honoré), et enfin régalez-vous !