

Tarte chocolat liégeois

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 60g de beurre pommade
- 90g de sucre glace
- 30g de poudre de noisette
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- 160g de farine
- 50g de maïzena
- 100g de praliné noisette
- 80g de chocolat noir
- 135g de lait entier
- 135g de crème liquide à 35%
- 55g de jaunes d'œuf
- 20g de sucre
- 100g de chocolat noir
- 250g de crème liquide à 35% de matières grasses
- 25g de sucre glace

Préparation

1. Ajoutez le sel, puis émulsionnez avec l'œuf.
2. Incorporez la farine et la maïzena.
3. Filmez la pâte et faites-la reposer au réfrigérateur minimum 30 minutes.
4. Ensuite, étalez-la sur 2mm d'épaisseur et foncez un cercle de 20cm.
5. Mettez la pâte au congélateur 15 minutes.
6. Faites cuire 20 minutes à 170°C puis laissez refroidir.
7. Praliné/chocolat : de praliné noisette de chocolat noir Faites fondre le chocolat avec le praliné puis versez le mélange dans le fond de tarte et faites cristalliser au réfrigérateur.
8. Crémeux chocolat noir : de lait entier de crème liquide à 35% de jaunes d'œuf de sucre de chocolat noir Faites chauffer le lait et la crème.
9. Fouettez les jaunes d'œuf avec le sucre, puis versez le liquide chaud dessus.
10. Reversez le tout dans la casserole, puis faites cuire à la nappe (à 85°C).
11. Versez sur le chocolat, passez au mixeur plongeant puis laissez refroidir.
12. Ensuite, étalez sur la couche de chocolat/praliné (vous pouvez en garder un peu pour la déco).
13. Chantilly : de crème liquide à 35% de matières grasses de sucre glace QS de cacao en poudre non sucré Fouettez la crème liquide avec le sucre glace, puis pochez la chantilly sur la tarte.
14. Saupoudrez avec un peu de cacao en poudre, décorez avec le reste de crémeux puis régalez-vous !