

Tarte café 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
- 45g de purée de noisette
- 60g de chocolat blanc ivoire diminuer
- 2g de café soluble
- 25g de crêpes dentelles
- 2g de gélatine
- 25g de sucre
- 45g de jaunes d'œufs
- 160g de crème liquide à 30 ou 35% de matière grasse
- 10g de trablit (extrait de café)
- 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.
7. Croustillant : de purée de noisette de chocolat blanc ivoire diminuer de café soluble de crêpes dentelles
Faites fondre le chocolat avec la purée de noisette, ajoutez le café soluble pour les crêpes dentelles émiettées puis versez le mélange dans le fond de tarte et faites cristalliser au réfrigérateur.
8. Crèmeux au café: de gélatine de sucre de jaunes d'œufs de crème liquide à 30 ou 35% de matière grasse de trablit (extrait de café) Mettez la gélatine à réhydrater dans un bol d'eau froide.
9. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre.
10. Faites chauffer la crème liquide, puis versez-la sur les œufs.
11. Reversez le tout dans la casserole et faites cuire à feu doux en remuant constamment jusqu'à atteindre la température de 85°C.
12. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée et le trablit.
13. Versez le crèmeux sur la tarte (gardez-en un peu pour la déco).
14. Chantilly : de crème liquide à 35% de matières grasses de sucre glace Fouettez la crème liquide avec le sucre glace, puis pochez la chantilly sur la tarte.
15. Décorez avec le reste de crèmeux, puis régalez-vous !