

Tarte chocolat, Oreo & chantilly

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 24 oreos
- 70g de beurre salé
- 75g de beurre salé
- 150g de chocolat noir à 66%
- 55g de chocolat noir à 100% (sans sucre)
- 115g de jaunes d'œuf
- 18g de maïzena
- 245g de crème liquide à minimum 30% de matière grasse
- 250g de lait entier
- 105g de sucre
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 200g de crème liquide entière
- 20g de sucre glace

Préparation

1. Versez dans le cercle posé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé (attention au cercle utilisé, dans mon cas le démoulage a été un peu délicat, si vous avez un cercle/moule en revêtement anti adhérent ce sera plus simple).
2. Etalez le mélange en le « tassant » le plus possible, vous pouvez vous aider d'un verre pour bien appuyer.
3. Ensuite, enfournez dans le four préchauffé à 170°C pendant 10 minutes.
4. Laissez refroidir, puis faites glisser sur votre plat de service et démoulez le fond de tarte.
5. La crème pâtissière au chocolat : de beurre salé de chocolat noir à 66% de chocolat noir à 100% (sans sucre) de jaunes d'œuf de maïzena de crème liquide à minimum 30% de matière grasse de lait entier de sucre 1 cuillère à café d'extrait de vanille Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre, puis la maïzena et le sel.
6. Faites chauffer le lait et la crème avec la vanille.
7. Versez liquide chaud progressivement sur les œufs en mélangeant bien.
8. Reversez dans la casserole, faites cuire à feu moyen jusqu'à épaississement en fouettant sans arrêt.
9. Ajoutez ensuite le beurre coupé en petits morceaux, puis le chocolat.
10. Quand la crème est bien homogène, versez-la sur le fond de tarte froid, lissez-la, puis placez au réfrigérateur minimum 3 heures.
11. La chantilly : de crème liquide entière de sucre glace Copeaux de chocolat Fouettez la crème avec le sucre glace jusqu'à obtention d'une chantilly.
12. Etalez-la sur la tarte, puis décorez avec des copeaux de chocolat (ou à défaut, du cacao en poudre) et enfin régalez-vous !