

Tartelettes fleurs au chocolat noir et au poivre

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 60g de beurre pommade
- 90g de sucre glace
- 30g de poudre d'amande
- 1 œuf
- 160g de farine T55
- 50g de maïzena
- 30g de jaunes d'œuf
- 80g d'œufs entiers
- 60g de sucre (1)
- 50g de blancs d'œuf
- 20g de sucre (2)
- 35g de farine
- 15g de cacao en poudre
- 40g de purée d'amande
- 20g de chocolat noir à 66%
- 30g de crêpes dentelles émiettées
- 3 à 4 tours de moulin à poivre noir de Madagascar
- 125g de crème liquide à 35%
- 125g de lait entier
- 50g de jaunes d'œuf
- 25g de sucre
- 130g de chocolat noir à 66% de cacao
- 3 à 4 tours de moulin à poivre
- 200g de crème liquide à 35%
- 20g de sucre glace
- 3 à 4 tours de moulin à poivre

Préparation

1. Quand le mélange est homogène, ajoutez l'œuf puis la farine et la maïzena.
2. Mélangez rapidement pour avoir une boule homogène, puis filmez la pâte et mettez-la au réfrigérateur pour minimum 1 heure.
3. Ensuite, étalez la pâte sur 2mm d'épaisseur.
4. Détaillez des cercles de 10cm de diamètre.
5. Foncez les moules (préalablement beurrés) à l'envers, comme sur la photo, en appuyant bien pour que la pâte épouse correctement la forme.
6. Mettez-les au réfrigérateur minimum 2 heures, ou au congélateur minimum 30 minutes.
7. Enfournerez-les dans le four préchauffé à 170°C pendant 20 minutes.
8. Pour des tartelettes bien dorées, vous pouvez les sortir 5 minutes avant la fin de la cuisson, les dorer à l'aide d'un œuf battu et les réenfourner pour la fin de la cuisson.
9. Biscuit viennois cacao : de jaunes d'œuf d'œufs entiers de sucre (1) de blancs d'œuf de sucre (2) de farine de cacao en poudre Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre (1) jusqu'à avoir un mélange bien blanchi et gonflé.
10. Montez les blancs en neige avec le sucre (2).
11. Mélangez les deux préparations précédentes délicatement.
12. Ajoutez la farine et le cacao tamisés.

13. Versez sur une plaque et étalez sur un petit cm d'épaisseur.
14. Enfournez dans le four préchauffé à 200°C pendant 8 à 10 minutes, puis laissez refroidir sur grille.
15. Ensuite, détaillez des cercles de 5cm de diamètre.
16. Croustillant chocolat noir, amande & poivre : de purée d'amande de chocolat noir à 66% de crêpes dentelles émiettées 3 à 4 tours de moulin à poivre noir de Madagascar Faites fondre le chocolat, puis ajoutez la purée d'amande, le poivre et les crêpes dentelles émiettées.
17. Crèmeux chocolat noir & poivre : de crème liquide à 35% de lait entier de jaunes d'œuf de sucre de chocolat noir à 66% de cacao 3 à 4 tours de moulin à poivre Fouettez les jaunes avec le sucre.
18. Faites chauffer le lait avec la crème, puis versez-les sur les œufs en mélangeant bien.
19. Reversez le tout dans la casserole, et faites cuire jusqu'à 85°C en remuant sans arrêt.
20. Ensuite, ajoutez le chocolat et le poivre.
21. Mixez le crèmeux chocolat, filmez-le et réservez-le au réfrigérateur jusqu'au montage.
22. Chantilly au poivre : de crème liquide à 35% de sucre glace 3 à 4 tours de moulin à poivre Fouettez la crème liquide avec le sucre glace, puis ajoutez le poivre.
23. Mettez en poche (douille lisse de 12mm) puis passez au montage.
24. Montage : Un peu de poivre Etalez un peu de croustillant au fond des tartelettes.
25. Ajoutez du crèmeux, puis le biscuit viennois.
26. Terminez avec le crèmeux, et lissez bien la surface.
27. Pochez la chantilly.
28. Ajoutez un peu de crèmeux au centre.
29. Et enfin, un petit tour de moulin à poivre et c'est prêt, vous pouvez vous régaler !