

Tarte chocolat meringuée

 maviecaramel.fr/tarte-chocolat-meringuee

Ma vie caramel

1 janvier
2020

Préparation : 45 min

Cuisson : 20 min

Difficulté : intermédiaire

Préparation : 45 min

Cuisson : 20 min

Difficulté : intermédiaire

Ingrédients

- **135 g** de beurre
- **80 g** de sucre glace
- **35 g** de poudre d'amande
- **1 œuf** (environ 50g)
- **2 blancs** d'œufs
- **15 g** de poudre de cacao
- **195 g** de farine
- **1 pincée** de sel
- **215 g** de chocolat Inaya de Barry
- **250 g** de crème liquide
- **30 g** d'eau

Matériels

- Un moule de 23 cm
- Une maryse
- Un robot ou fouet électrique
- Un thermomètre
- Un rouleau à pâtisserie

Ingrédients

- **135 g** de beurre
- **80 g** de sucre glace
- **35 g** de poudre d'amande
- **1 œuf** (environ 50g)

- **2 blancs** d'œufs
- **15 g** de poudre de cacao
- **195 g** de farine
- **1 pincée** de sel
- **215 g** de chocolat Inaya de Barry
- **250 g** de crème liquide
- **30 g** d'eau

Matériels

- Un moule de 23 cm
- Une maryse
- Un robot ou fouet électrique
- Un thermomètre
- Un rouleau à pâtisserie

A savoir avant de commencer

| Respectez bien le temps de pause de la pâte sucrée cacao cela évitera qu'elle ne se rétracte à la cuisson.

| Pour un gain de temps, vous pouvez réaliser la pâte sucrée ainsi que la ganache la veille, et faire la meringue italienne le jour J.

| Je vous conseille d'utiliser un chocolat noir pour contrebalancer le sucré de la meringue.

Pâte sucrée cacao

- **100 g** de beurre
- **80 g** de sucre glace
- **35 g** de poudre d'amande
- **1 œuf** (environ 50g)
- **15 g** de poudre de cacao
- **195 g** de farine
- **1 pincée** de sel

| Dans un saladier crémez votre beurre pommade (à l'aide d'une spatule ou du robot) avec votre sucre glace, c'est-à-dire le mélanger énergiquement.

| Ajoutez la poudre d'amande et la poudre de cacao.

| Ensuite, incorporez l'œuf et le sel et mélanger jusqu'à obtenir une consistance homogène.

| Incorporez votre farine et mélangez votre pâte jusqu'à obtenir une boule (ne mélangez pas trop, cela évitera à votre pâte d'être trop friable).

| Filmez votre pâte et réservez-la minimum 1 h au frais.

| Puis faites rouler votre pâte sur le rouleau et déroulez-la sur votre moule.

| Mettez votre tarte une nouvelle fois au réfrigérateur minimum 30 minutes, cela évitera qu'elle se rétracte lors de la cuisson.

| Préchauffez votre four à 220 °, piquez le fond de votre tarte et faites-la cuire 5 min à 220 ° puis 15 min à 160°. Avec cette technique, votre pâte ne se rétractera pas pendant la cuisson.

Ganache chocolat

- **215 g** de chocolat Inaya de Barry
- **250 g** de crème liquide
- **35 g** de beurre

| Dans une casserole, chauffez votre crème.

| Versez-la sur votre chocolat en trois fois en mélangeant du centre vers l'extérieur.

| Puis incorporez le beurre et mélangez.

| Versez votre ganache sur votre fond de tarte.

| Mettez votre tarte au frais minimum 1h.

Meringue italienne

- **2** blancs d'œufs
- **30 g** d'eau

| Versez le sucre et l'eau dans une casserole.

| Mettez à chauffer. Quand le sirop atteint 110 °, montez les blancs en neige.

| Lorsque le sirop a atteint les 118 °, versez en filet sur les blancs sans cesser de fouetter jusqu'à refroidissement.

| Versez votre meringue sur votre tarte au chocolat ou pochez-la pour un décor plus précis.

| Pour finir, dorez votre meringue au chalumeau.