

Tarte fondante au chocolat

 maviecaramel.fr

Ma vie caramel

17 mars
2020

Préparation : 1 heure

Cuisson : 1 heure

Difficulté : intermédiaire

Préparation : 1 heure

Cuisson : 1 heure

Difficulté : intermédiaire

Ingrédients

- **160 g** de beurre
- **130 g** de sucre glace
- **60 g** de poudre de noisette
- **60 g** d'œuf (un œuf de taille moyenne)
- **2** œufs
- **1 pincée** de sel
- **260 g** de farine
- **200 g** de lait
- **350 g** de crème à 30 % de matière grasse minimum
- **175 g** de chocolat noir
- **100 g** de chocolat au lait
- **1 cac** de poudre de vanille
- **1 cuillère à soupe** de cacao en poudre non sucré

Matériels

- Un cercle de *16X5 cm*
- Une maryse
- Un fouet
- Un rouleau à pâtisserie
- Une balance
- Une douille Wilson *8 b* De Buyer
- Une poche à douille

Ingrédients

- **160 g** de beurre
- **130 g** de sucre glace
- **60 g** de poudre de noisette
- **60 g** d'œuf (un œuf de taille moyenne)
- **2** œufs
- **1 pincée** de sel
- **260 g** de farine
- **200 g** de lait
- **350 g** de crème à 30 % de matière grasse minimum
- **175 g** de chocolat noir
- **100 g** de chocolat au lait
- **1 cac** de poudre de vanille
- **1 cuillère à soupe** de cacao en poudre non sucré

Matériels

- Un cercle de *16X5 cm*
- Une maryse
- Un fouet
- Un rouleau à pâtisserie
- Une balance
- Une douille Wilson *8 b* De Buyer
- Une poche à douille

A savoir avant de commencer

| *Pensez à préparer votre pâte en avance et de bien la réfrigérer minimum **2 heures** au réfrigérateur ou **30 minutes** au congélateur.*

| *Attendre que votre crémeux au chocolat ai légèrement refroidi avant de le verser sur votre pâte sucrée.*

| *Si vous ne souhaitez pas la catastrophe je vous conseille d'attendre que votre tarte soit totalement froide avant d'enlever le cercle.*

| *Avant de monter votre crème en chantilly placez tous les éléments **30 minutes** au réfrigérateur, (récipient, fouet et crème) sera facilitera la bonne prise de la crème.*

Pâte sucrée

- **160 g** de beurre
- **90 g** de sucre glace
- **60 g** de poudre de noisette
- **60 g** d'œuf (un œuf de taille moyenne)
- **1 pincée** de sel
- **260 g** de farine

| Lien de la recette de **la pâte sucrée**.

| Étalez votre pâte sur un plan de travail légèrement fariné, votre pâte ne doit pas coller alors n'hésitez pas à fariner votre pâte légèrement lors de cette étape.

| Découper un disque de pâte avec votre cercle et enlever l'excédant de pâte qui se trouve autour.

| Couper des bandes de pâte de la taille de votre cercle.

| Puis les déposer sur le bord de votre cercle en veillant à bien les souder ensemble.

| Puis placer votre pâte au **2 heures** au frais ou **30 minutes** au congélateur

Crèmeux chocolat

- **200 g** de lait
- **200 g** de crème à 30 % de matière grasse minimum
- **2** œufs
- **175 g** de chocolat noir
- **100 g** de chocolat au lait
- **1 cac** de poudre de vanille

| Faites fondre votre chocolat au bain marie.

| Dans une casserole faites bouillir le lait, la crème et la poudre de vanille.

| Lorsque le mélange arrive à ébullition le verser sur votre chocolat et mélangez.

| Ajoutez vos œufs et mélangez.

| Sortir votre pâte du congélateur et coupez l'excédent de votre pâte avec un couteau à lame lisse.

| Sortir votre pâte du congélateur et coupez l'excédent de votre pâte avec un couteau à lame lisse.

| Versez votre préparation dans votre cercle foncé puis enfourner pour 5 minutes à **280 °** puis baisser votre four à **160 °** puis cuire **55 minutes**.

| A la sortie du four attendre que votre flan ait refroidi et placer le minimum 2 heures au réfrigérateur avant de le décercler.

Chantilly cacao

- **150 g** de crème liquide à 30 % de matière grasse minimum
- **40 g** de sucre glace
- **1 cuillère à soupe** de cacao en poudre non sucré

| Dans le bol de votre robot versez la crème liquide froide puis fouettez à vitesse moyenne.

| Quand la chantilly commence à devenir mousseuse versez votre mélange cacao sucre

glace.

| Fouettez à vitesse maximale jusqu'à votre chantilly soit ferme.

| Remplir votre poche à douille.

| Puis pochez votre chantilly sur votre tarte

| Râpez du chocolat sur votre chantilly à votre convenance.

DÉGUSTEZ ! 😊