

Tartelette chocolat-tonka

 maviecaramel.fr/tartelette-chocolat-tonka

Ma vie caramel

11 avril
2020

Préparation : 1 heure

Cuisson : 30 minutes

Difficulté : intermédiaire

Préparation : 1 heure

Cuisson : 30 min

Difficulté : intermédiaire

Ingrédients

- **150 g** de beurre
- **90 g** de sucre glace
- **60 g** de poudre de noisette
- **60 g** d'œuf
- **1 pincée** de sel
- **250 g** de farine
- **250 g** crème de liquide
- **150 g** de chocolat noir
- **60 g** de chocolat au lait
- **10 g** de miel
- **15 g** de beurre
- **2 fèves tonka** de chez *Épices du monde*

Matériels

- **6 cercles individuels de 8X6** cm ou un **cercle de 18 cm**
- Une maryse
- Un fouet
- Un rouleau à pâtisserie
- Une balance

Ingrédients

- **150 g** de beurre
- **90 g** de sucre glace
- **60 g** de poudre de noisette

- **60 g** d'œuf
- **1 pincée** de sel
- **250 g** de farine
- **250 g** crème de liquide
- **150 g** de chocolat noir
- **60 g** de chocolat au lait
- **10 g** de miel
- **15 g** de beurre
- **2 fèves tonka** de chez *Épices du monde*

Matériels

- **6 cercles individuels de 8X6 cm** ou un **cercle de 18 cm**
- Une maryse
- Un fouet
- Un rouleau à pâtisserie
- Une balance

A savoir avant de commencer

| *Pensez à préparer votre pâte en avance et de bien la réfrigérer minimum 1 heures au réfrigérateur ou 30 minutes au congélateur.*

| *Votre beurre doit-être à température ambiante pour pouvoir le rendre pommade .*

| *Je prépare ma pâte sucré toujours la veille comme cela elle a bien le temps de réfrigérer avant de la foncer.*

| *Lors de l'ajout de la farine ne pas trop travailler votre pâte au risque qu'elle ne se rétracte lors de la cuisson.*

| *Il est préférable de cuire votre pâte à base température et plus longtemps cela donnera une pâte dorée, croustillante et pleine de goût.*

| *Pour la cuisson j'utilise un tapis de cuisson siliconé De Buyer ainsi qu'un cercle perforé cela évite de piquer votre tarte avant cuisson et avoir une cuisson homogène. Si vous n'en possédez pas, n'oubliez pas de piquer votre pâte avant cuisson pour éviter qu'elle ne gonfle.*

| *Pour avoir toutes les saveurs de la fève tonka mettre un papier cellophane lors de la cuisson avec votre crème.*

Pâte sucrée

- **150 g** de beurre
- **90 g** de sucre glace
- **60 g** de poudre de noisette
- **60 g** d'œuf

- **1 pincée** de sel
- **250 g** de farine

| Via le lien, détails de la recette de **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.

| Découpez des disques de pâte avec votre cercle et enlevez l'excédant de pâte qui se trouve autour.

| Coupez 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, enlevez le surplus de pâte à l'aide d'un couteau à lame lisse.

| Puis placez votre pâte 1 heure au frais ou 30 minutes au congélateur.

| Cuire vos fonds de tarte dans un four préchauffé à **160°** pendant **25 minutes** puis sortir vos fonds du four et appliquez votre mélange œufs crème (1 jaune d'œuf et 10 g de crème) et prolongez la cuisson **5 minutes** supplémentaires cela vous permettra d'avoir des fonds de tartes brillants.

Crèmeux chocolat-tonka

- **250 g** crème de liquide
- **150 g** de chocolat noir
- **60 g** de chocolat au lait
- **10 g** de miel
- **15 g** de beurre
- **2 fèves tonka** de chez *Épices du monde*

| Dans une casserole portez à ébullition la crème, le miel et les **fèves tonka** rappées.

| Pendant ce temps concassez votre chocolat.

| Lorsque le mélange arrive à ébullition versez une première partie sur votre chocolat et mélangez.

| Renouvelez cette opération trois fois en mélangeant entre chaque étape.

| Ajoutez vos beurre et mélangez.

| Versez votre préparation dans vos cercles foncés.

| Râpez du chocolat et fève sur vos tartes à votre convenance et placez-les **30 minutes** au réfrigérateur.

| Et voilà vos tartelettes chocolat-tonka sont prêtes.

DÉGUSTEZ !

