

La tarte au chocolat



Personnes :

6-8



Préparation :

45 min.



Repos :

Congélation : -
Réfrigération : 8h



Cuisson :

Température : 150°C
Temps : 15-20 min.

Matériel spécifique

- Cercle à tarte de Ø 20 cm ou 22 cm
- Règles de 3 mm
- Robot-coupe

Liste des préparations

- ✓ Pâte sucrée (fond de tarte)
- ✓ Ganache sans cuisson façon N. Paciello
- ✓ Ganache avec cuisson façon P. Conticini



Les étapes

J - 1

🌀 Réalisation de la pâte sucrée

Réserver 2h minimum au réfrigérateur

Page **3**

🌀 Foncez la pâte

Réserver 6h minimum au réfrigérateur

Page **4**

Jour J

🌀 Cuisson de la pâte

Cuisson 20-25 min à 180°C (chaleur tournante)

Page **5**

🌀 La ganache sans cuisson (N. Paciello)

Réserver à température ambiante 3h environ

Page **5**

🌀 La ganache avec cuisson (P. Conticini)

Cuisson 15-20 minutes à 150°C

Réserver à température ambiante

Page **6**

La pâte sucrée

La quantité réalisée est prévue pour 2 tartes de 20 à 22 cm de diamètre (vous pouvez congeler la partie non utilisée).

Ingredients

- ☑ 150 g de beurre
- ☑ 95 g de sucre glace
- ☑ 1 g de fleur de sel
- ☑ 1 pincée de vanille en poudre
- ☑ 30 g de poudre d'amandes
- ☑ 60 g d'œuf entier (x1 gros)
- ☑ 250 g de farine T55

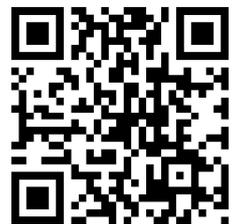
- Réaliser la pâte la veille au matin pour respecter les temps de repos.
- Sortir 150 g de beurre du réfrigérateur au moins 2h avant de commencer la recette pour le ramener à température ambiante et le couper en dés.
- Travailler le beurre en pommade à l'aide d'un robot muni de la feuille.
- Ajouter 95 g de sucre glace tamisé et mélanger en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à obtenir un appareil crémeux et homogène.
- Ajouter 30 g de poudre d'amandes (ou noisettes), une pincée de fleur de sel et un peu de poudre de vanille. Continuer de mélanger sur vitesse moyenne.
- Ajouter au mélange 60 g d'œufs entiers battus (environ 2).
- Finir de mélanger à l'aide d'une maryse ou spatule souple (ce sera beaucoup plus efficace qu'avec la feuille du robot).
- Ajouter enfin 250 g de farine T55 (voire T65) tamisée.
- Mélanger à l'aide du robot, sans trop insister pour ne pas trop travailler la pâte. Le mélange doit être homogène.
- Ensuite, à l'aide des mains, former une boule que vous diviserez en 2 parts égales pour former 2 pâtons.
- Former une boule pour chaque pâton que vous filmerez au contact.
- Aplatir les pâtons un peu pour faciliter l'abaisse plus tard.
- Réserver idéalement 6 à 8h au réfrigérateur.



Le fonçage

A réaliser de préférence la veille au soir pour respecter les temps de repos.

- Sortir le pâton du réfrigérateur 30 minutes avant de l'abaisser.
- Fariner le plan de travail et le pâton.
- Abaisser le pâton en appuyant assez fermement (sans l'écraser non plus, sinon il va se déchirer).
- Vérifier de temps en temps que la pâte ne colle pas au plan de travail.
- Utiliser des règles de 2-3 mm pour obtenir un résultat parfait.
- Découper le fond de tarte à l'aide du cercle que vous allez utiliser.
- Reforme un pâton avec les chutes et transférer votre disque sur un papier sulfurisé (en faisant attention de ne pas déformer le disque).
- Réserver le disque au réfrigérateur.
- Avec le reste de pâte, réaliser des bandes de plus de 2cm de large (le plus long possible) et les placer au réfrigérateur.
- Beurrer le cercle à tarte (opter de préférence pour un cercle perforé).
- Préparer une plaque perforée et un tapis silicone micro-perforé.
- Faire adhérer les bandes au cercle (le beurre facilite le travail). Le bas de la bande doit bien être en contact avec le tapis de cuisson et quelques mm doivent dépasser du cercle.
- Souder les bandes entre elles avec de l'eau et votre doigt.
- Une fois les bandes posées, écarter légèrement la partie qui dépasse du cercle vers l'extérieur pour faciliter l'ajout du disque par la suite. A ce stade, remettre au réfrigérateur quelques minutes pour que les bandes de pâte durcissent un peu.
- Humecter le bas de la bande ainsi que le tour du disque.
- Insérer le disque dans le cercle afin que les 2 parties humides entrent en contact. Centrer bien le disque et l'abaisser au maximum en formant un angle le plus droit possible.
- Ecraser le disque contre la bande et à l'aide d'un doigt mouillé, éliminer au mieux la surépaisseur. Avec un peu d'entraînement, on ne voit plus de différence.
- Placer le fond de tarte au réfrigérateur, idéalement une nuit. La pâte doit croûter !



Ingrédients

- ☑ 1 jaune d'œuf
- ☑ 4 g de crème liquide (35% MG)

La cuisson du fond de tarte

- Préchauffer le four à 180°C.
- Sortir le fond de tarte du réfrigérateur et découper proprement l'excédent de pâte.
- Enfourner à 180°C en chaleur tournante pendant environ 15 min. Le temps idéal correspond à une coloration légère et surtout lorsque les bords de la tarte ont commencé à se désolidariser du cercle.
- Attendre quelques minutes que le fond de tarte refroidisse et se solidifie.
- Enlever le cercle sans difficulté.
- Lisser les bords à l'aide d'un tamis ou d'un microplane.
- Badigeonner le fond et les bords de la tarte à l'aide d'un mélange d'1 jaune d'œuf et de 4 g de crème liquide. Cela va permettre de rendre le fond de tarte plus étanche et de lui donner une belle coloration.
- Enfourner toujours à 180°C pour 8 à 10 min. Le temps idéal doit se faire au visuel. C'est vous qui allez déterminer sa coloration. Attention cela se joue à la minute près, il faut donc surveiller la cuisson.



Ingrédients

- ☑ 25 g de miel
- ☑ 25 g de glucose
- ☑ 170 g de crème fleurette (35% MG)
- ☑ 15 g de beurre
- ☑ 150 g de chocolat noir

La ganache Nicolas Paciello

Cette version ne nécessite pas de cuisson.

- Ne pas utiliser de fouet mais une maryse pour éviter d'incorporer trop d'air dans la ganache.
- Faire fondre 150 g de chocolat noir au micro-onde (Maxi 600W – 1 minute puis par tranche de 30s).
- Chauffer jusqu'à 80°C dans une casserole, 170 g de crème liquide entière (+30% MG), 25 g de miel type acacia et 25 g de sirop de glucose.
- Verser la crème en 3-4 fois sur le chocolat fondu, en réalisant une émulsion à chaque fois à l'aide d'une maryse pour éviter d'incorporer trop d'air dans la ganache. L'appareil doit être lisse et brillant.
- Ajouter 15 g de beurre tempéré coupé en dés et mélanger jusqu'à dissolution complète du beurre. La ganache doit être lisse et brillante.
- Pour minimiser les bulles, passer la crème au tamis ou chinois.
- Verser la crème sur le fond de tarte.
- Laisser cristalliser à température ambiante pendant environ 3h avant de servir.



La ganache Philippe Conticini

Ingredients

- ☑ 50 g d'œuf entier (x1)
- ☑ 150 g de crème fleurette (35% MG)
- ☑ 150 g de lait demi-écrémé
- ☑ 30 g de chocolat au lait
- ☑ 170 g de chocolat noir

Cette version nécessite que la ganache soit cuite.

- o Dans un cul-de-poule, ajouter :
 - 170 g de chocolat noir
 - et 30 g de chocolat au lait.
- o Faire bouillir dans une casserole,
 - 150 g de lait demi-écrémé
 - et 150 g de crème liquide entière (+30% MG).
- o Verser environ la moitié du lait/crème chaud sur le chocolat (il doit recouvrir tout juste le chocolat).
- o Laisser fondre le chocolat 3-4 minutes.
- o Puis à l'aide d'une maryse, mélanger délicatement en partant du centre puis peu à peu en élargissant le cercle.
- o Lorsque l'appareil est homogène, ajouter la seconde moitié de lait/crème et continuer de mélanger jusqu'à obtenir une belle ganache lisse et brillante.
- o Ajouter un œuf battu et bien mélanger.
- o Préchauffer le four à 150°C.
- o Couler la ganache dans le fond de tarte.
- o Enfourner à 150°C pendant 15-20 minutes. La tarte doit être légèrement tremblotante à la sortie du four (voir vidéo à 14:46).
- o Laisser cristalliser à température ambiante. La tarte est encore meilleur tiède !



❖ Tarte de Nicolas Paciello au sarrasin :

La tarte de N. Paciello est à l'origine réalisée avec une pâte au sarrasin dont voici les ingrédients :

Pâte sucrée au sarrasin (à faire la veille) :

- 125 gr de beurre doux
- 25 gr de poudre d'amande
- 80 gr de sucre glace
- 2 gr de sel fin
- 55 gr d'œuf entier ±1
- 210 gr de farine de sarrasin

Il est aussi fortement conseillé de chablonner le fond de tarte.

Pour cela on utilisera un croustillant à base de de chocolat noir et graines de sarrasin.

Croustillant chocolat noir et sarrasin :

- 40 gr de chocolat noir
- 10 gr de crêpes dentelles
- 25 gr de graines de sarrasin torréfiées
- 1 pincée de fleur de sel

Torréfier les graines de sarrasin pendant 10 minutes à 150°C.

Faire fondre le chocolat noir.

Mélanger l'ensemble des ingrédients.

Etaler très finement le croustillant dans le fond de tarte cuit.

Après avoir coulé la ganache dans le fond de tarte, laisser cristalliser à température ambiante pendant environ 3h avant de servir. Eviter le réfrigérateur car la ganache sera bien trop cristallisée. Elle doit rester onctueuse.

Au moment de servir, mettre la tarte au four pendant 30 secondes à 165°C (flasher) puis décorer avec des graines de sarrasin torréfiées et de la fleur de sel.

❖ Tarte de Philippe Conticini :

Elle se déguste encore tiède, il est donc déconseillé de la mettre au réfrigérateur avant de la servir.

Vous pouvez la parsemer de fleur de sel, de graines de sarrasin, de grué de cacao ou encore de pralin !