

# Tartes Tout Choco

Deux versions de tartes Tout Choco pour les accros, sur les mêmes bases d'ingrédients, 2 présentations différentes.



**Ingrédients pour 2 cercles oblongs inox (10/24 cm):**

**Pâte sablée cacao :**

- 60 g de beurre frais
- 10 g de poudre de cacao Amer
- 30 g de sucre glace
- 1 g sel fin
- 1 cuillère à café de sucre vanillé Cook'in
- 30 g œufs
- 10 g poudre d'amande
- 100 g farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- QS de beurre mycryo



Dans le bol du Cook'in, mettre les poudres sèches, mélanger. Mélanger **10 sec/vit 3**. Ajouter le beurre frais coupé en cubes, l'œuf battu avant à la cuillère magique. Pétrir **30 sec**.

Retourner le bol sur une toile Silpat et étaler au rouleau entre 2 toiles. Placer au réfrigérateur environ 30 min tel quel. Sortir et dresser dans les cercles à pâtisserie posés sur la toile Silpat. (Peut se faire dans le cercle du kit disque ou petit cadre inox)

J'ai réalisé un fond de tarte avec rebords et un fond seul (sans remontée).

Cuire à blanc les fonds de pâte 12 à 15 min à 160°C. Laisser refroidir 5 min et laisser sécher sur une grille à pâtisserie.

Faire fondre le beurre mycryo et au pinceau badigeonner les fonds de tarte pour imperméabiliser.

**Croustillant Feuilletine:**

- 40 g de pistoles de chocolat au lait
- 80 g de pâte de pralin
- 10 g de pure noisette
- 120 g de pailleté feuilletine ou Gavottes écrasées



Faire fondre le chocolat au lait, la pâte de pralin et la pure noisette au micro ondes 1 min maxi. Mélanger, ajouter le pailleté feuilletine et mélanger à la spatule. Garnir le cercle inox, et tasser le croustillant délicatement sur le fond de tarte chocolat sans bord, placer au réfrigérateur. Garnir d'une couche plus fine le fond de tarte à rebords. Laisser prendre au réfrigérateur.

**Ganache au chocolat noir Corsé**

- 200 g de pistoles de chocolat noir Corsé (force 67% mini)
- 200 g de crème liquide entière mini 30% de MG
- 45 g de beurre



Faire chauffer la crème au MO ou à la casserole, la verser bouillante sur les pistoles de chocolat. Mélanger et incorporer le beurre ramolli mais pas fondu. Partager en 2 culs de poule. Mettre une moitié au réfrigérateur, elle doit figer complètement.

- **1er fond de tarte à rebords:** napper le croustillant à ras bord. Laisser figer au réfrigérateur.

- **2ème fond de tarte plat:** sortir le premier cul de poule et monter la ganache au fouet électrique. Retirer délicatement le cercle de la tarte. Garnir la poche à douille, douille saint Honoré avec cette ganache montée. Réaliser des « S » sur le croustillant.

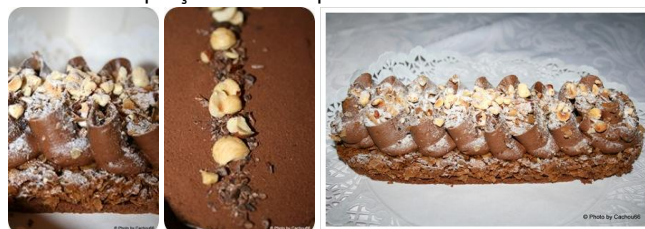
**Décoration :**

- 60 g de noisettes entières
- Cacao amer en poudre
- Grué de cacao
- Neige éternelle ou sucre glace

**Noisettes Torréfiées**

Placer les noisettes sur le tapis Flexipat ou la toile Silpat.

Placer au four préchauffé 10 min à 160°C. Concasser à l'aide du rouleau en plaçant toile Silpat sur les noisettes.



Saupoudrer la ganache de la tarte de cacao amer. Parsemer les 2 tartes de grué de cacao et noisettes concassées.

Saupoudrer de neige ou sucre glace les « 8 ». Réserver au réfrigérateur

Peut se faire la veille mais sortir du réfrigérateur 2H00 avant la dégustation.