

Tartelette Cara'choc

Une recette *by* Mehdi Bouabid

Ingrédients

Pour la pâte sucrée cacao :

- 120 g beurre à température ambiante
- 75 g sucre glace
- 25 g poudre d'amandes
- 1 g sel
- 45 g œuf à température ambiante
- 190 g farine type 55
- 10 g poudre de cacao

Pour la dorure :

- 40 g jaune d'œuf (2 jaunes)
- 10 g crème liquide
- 5 g poudre de cacao

Pour le caramel onctueux :

- 75 g sucre
- 85 g sirop de glucose (1)
- 150 g crème entière liquide
- 40 g lait entier
- 35 g sirop de glucose (2)
- 1 gousse de vanille
- 1 g fleur de sel
- 55 g beurre froid en cubes

Pour la ganache chocolat :

- 150 g crème entière liquide
- 125 g chocolat noir Guanaja 70% de la marque Valrhona®
- 5 g beurre doux

Pâte sucrée cacao

- Pour vous donner toutes les chances d'obtenir une pâte parfaite, on vous encourage vivement à parcourir notre dossier pâte sucrée avant de vous lancer dans cette préparation.
- Crémer le beurre et le sucre glace au robot muni de la feuille.
- Ajouter la poudre d'amandes, le sel puis l'œuf en filet, en continuant de mélanger à moyenne vitesse.
- Baisser la vitesse et ajouter la farine et le cacao préalablement tamisés en une fois. Arrêter le robot dès que la pâte est agglomérée.
- Déposer la pâte sur un plan de travail fariné. Si elle colle encore un peu, c'est normal. C'est en la "frasant" à l'aide de vos mains que vous allez lui donner sa texture finale. Ce geste consiste à écraser la pâte avec la paume de la main afin de l'homogénéiser.
- Étaler ta pâte à 2 mm entre 2 feuilles de papier cuisson. Pour un résultat parfait, utiliser deux règles de 2 mm d'épaisseur (3mm pour une tarte à partager) que l'on trouve dans les magasins de bricolage.
- Laisser de nouveau prendre au frais ou au congélateur jusqu'à durcissement de la pâte sucrée.
- Beurrer les cercles à tartelette.
- Sortir la pâte du frigo. La poser sur le plan de travail et retirer le papier sulfurisé du dessus.
- Détailler 8 fonds de pâte de la taille des cercles à tartelette. À l'aide d'une règle et d'un couteau bien aiguisé, réaliser ensuite des bandes un peu plus larges que la hauteur de tes cercles.
- Prendre une bande et la déposer dans votre premier cercle.
- Déposer chacun des fonds sur le tapis de cuisson, lui-même déposé sur la plaque perforée. Ajouter son cercle à chacun de ces fonds de pâte.
- Congeler pendant 15 à 20 minutes. C'est l'une des garanties d'une pâte qui ne s'effondre pas à la cuisson.
- Préchauffer le four à 150°C et placer la grille à mi-hauteur.
- Sortir les cercles du congélateur et les ébarber en retirant l'excédent de pâte à l'aide d'un couteau bien aiguisé.

Pâte sucrée cacao

- Cuire les fonds de pâte 20 minutes à 150°C sur plaque perforée et tapis perforé (type Silpain®).
- Si les bords des fonds de tarte présentent des imperfections après cette première cuisson, les râper délicatement à l'aide d'une raie Microplane® ou d'un tamis.

Dorure

- En dehors de l'aspect esthétique, la dorure permet d'isoler la pâte de l'humidité qu'apportent les différentes garnitures.
- Mélanger les jaunes, la crème et la poudre de cacao.
- À l'aide du pinceau, appliquer une fine couche de ce mélange sur les fonds de tarte refroidis et décerclés.
- Cuire les fonds de tarte 10 minutes à 160°C.

Caramel onctueux

Cette recette perd environ 35% à 40% de son poids initial (pesé) après cuisson.

- Porter à ébullition ensemble la crème, le lait, le glucose (2), la vanille grattée (avec les gousses) et la fleur de sel.
- En parallèle, cuire le sucre et le glucose (1) à 185°C (caramel très poussé d'une belle couleur ambrée).
- Hors feu, le déglacer petit à petit avec les liquides chauffés et chinoisés.
- Remonter l'ensemble à 107°C en remuant de temps en temps pour s'assurer que tout le caramel soit bien dissous.
- Le débarrasser dans un cul-de-poule (ou tout autre récipient/saladier), et le laisser refroidir.
- Couper le beurre en petits morceaux.
- Lorsque le caramel atteint environ 70°C, ajouter le beurre et mixer au mixeur-plongeant pour une parfaite émulsion.
- Le laisser refroidir au réfrigérateur directement en poche à douille.
- Ce caramel peut se conserver plusieurs semaines au réfrigérateur. Il se congèle également très bien.

Ganache chocolat

- Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.
- Faire bouillir la crème.
- Verser un tiers de la crème sur le chocolat et émulsionner. Renouveler deux fois cette opération.
- Travailler doucement sans incorporer d'air pour obtenir une émulsion bien brillante et homogène.
- Terminer en ajoutant le beurre coupé en petits cubes.
- Réserver à température ambiante jusqu'au montage.
- Astuce : Si vous avez du mal à faire fondre les derniers morceaux de beurre ou de chocolat, n'hésitez pas à remettre le cul de poule quelques secondes sur le bain-marie.

Montage

- Si besoin, tiédir le caramel et la ganache montée au micro-ondes.
- À l'aide d'un fouet ou d'un mixeur plongeant, émulsionner un mélange composé à moitié de caramel onctueux et à moitié ganache chocolat jusqu'à obtenir une consistance parfaitement homogène.
- Disposer dans les cercles à tartelette jusqu'à ras des fonds de tarte préalablement refroidis. S'il reste de l'appareil ganache caramélisée, le couler dans des verrines, ce sera excellent pour le goûter.
- Saupoudrer de chocolat râpé ou d'éclats de grué caramélisé.
- Laisser prendre 2h au frais minimum (3h ou 4h pour un grand format).
- Sortir à température ambiante 10 minutes avant la dégustation.