

La Tarte au Chocolat de Philippe Conticini

4 personnes - préparation 1h - cuisson 15min - repose 8h

INGRÉDIENTS :

Pour la pâte sucrée :

100g de beurre frais
65g de sucre glace
20g de poudre d'amandes
170g de farine
42g d'oeufs
2g de sel

Pour la ganache au chocolat :

85g de creme
15g de sirop de glucose
15g de miel d'acacia
75g de chocolat noir 72%
10g de beurre frais

Pour la finition :

100g de noisettes concassées
20g de chocolat noir
fleur de sel de guérande

RECETTE :

La Pâte sucrée :

Dans un cul de poule, pesez le beurre et passez le au micro-ondes jusqu'à obtention d'une texture pommade.

Transvasez le beurre dans une cuve. Ajoutez le sucre glace, la poudre d'amandes et le sel. Lancez le mélange doucement avec l'outil feuille du batteur ou à la main à l'aide d'une maryse.

Ajoutez ensuite progressivement les oeufs tempérés, puis la farine. Une fois le mélange homogène, cornez le tout et remettez à tourner 1 minute, puis débarrassez la cuve. Mettez la pâte au carré sur une feuille de papier cuisson, sur une épaisseur fine et régulière. Réservez au réfrigérateur pendant 4h.

Détaillez la pâte prise au froid à l'aide d'un patron en carton afin de former une croix pour découper la pâte et pouvoir replier les bords, sinon utilisez un emporte pièce carré de 12cm et bardez les bords.

Foncez des carrés en inox de 8x8cm préalablement graissés au beurre. Laissez reposer 1h au froid.

Préchauffez le four à 175°C puis enfournez 8 minutes à 165°C. Enlevez les moules et terminez la cuisson 3 à 4 minutes.

La Ganache au Chocolat :

Dans une casserole, faites chauffer la crème, le sirop de glucose et le miel. Mélangez régulièrement à l'aide d'un fouet.

Placez le chocolat fondu dans un récipient. Aux alentours de 80°C versez la crème sur le chocolat en plusieurs fois.

Mélangez doucement à la maryse afin de réaliser une ganache en incorporant petit à petit la crème chaude. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux.

Passez 20g de chocolat noir fondu sur les fonds de tartelette à l'aide d'un pinceau, puis parsemez de noisettes concassées.

Garnissez les fonds de tartelette généreusement avec la ganache et laissez figer à température ambiante pendant 3h.

Au moment de déguster les tartelettes, flashez celles-ci au four 30sec à 165°C, puis parsemez d'une pincée de fleur de sel et de noisettes concassées.

Recette complète et astuces sur le site:

<https://cookfirst.fr/blogs/blog-patisserie/la-recette-de-la-tarte-au-chocolat-de-philippe-conticini>