

## **La Tartelette au Chocolat Praliné de Julien Dechenaud**

*4 personnes - préparation 1h30 - repos 1h - cuisson 14min*

### **INGREDIENTS :**

#### Pour la pâte sablée au cacao :

100g de beurre de froid  
155g de farine  
65g de sucre glace  
20g de poudre d'amandes  
15g de cacao en poudre  
50g d'oeuf  
1g de fleur de sel

#### Pour le praliné noisette :

180g de noisettes de Piémont  
120g de sucre

#### Pour le crémeux au chocolat :

330g de crème liquide 35%  
55g de jaune d'œufs  
20g de sucre  
90g de chocolat noir 75%

#### Pour le disque de chocolat :

200g de chocolat 70%  
QS de cacao poudre

### **RECETTE :**

#### La Pâte Sablée au Cacao :

Mettez toutes les poudres (farine, sucre, cacao, sel, poudre amande) dans la cuve du batteur, ajoutez le beurre froid en petits cubes et sablez tous les ingrédients ensemble. Ajoutez l'œuf en vitesse 1 puis mélangez en vitesse 2.

Ne mélangez pas trop la pâte pour ne pas lui donner trop de corps.

Étalez la pâte à 3mm d'épaisseur entre 2 feuilles de papier cuisson (sans farine) et réservez au réfrigérateur. Vous pouvez utiliser deux réglottes de plexiglas pour étaler la pâte de manière uniforme. Laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant 15 à 20min avant le fonçage.

Piquez la pâte au pique vite ou à la fourchette pour éviter qu'elle ne gonfle à la cuisson, puis détaillez des cercles de pâte avec un emporte pièce de 8cm de diamètre.

A l'aide d'une règle, détaillez des bandes de 1,5cm de large pour réaliser les bords des tartelettes.

Graissez des cercles à tartelettes de 9cm de diamètre avec du beurre. Foncez les cercles : mettez d'abord la bande sur les parois intérieures du cercle en métal, puis déposez le fond de tarte et soudez délicatement les deux avec les doigts. Cuisez les fonds de tarte à blanc, 2 fois 7min consécutives à 150°C en tournant la plaque à mi-cuisson.

#### Le Praliné Noisette :

Faites un caramel à sec : versez le sucre dans une casserole et faites le fondre doucement en mélangeant le moins possible pour éviter de faire rentrer de l'air.

Des que le caramel fume et qu'on sent une légère amertume, arrêtez la cuisson et versez le caramel sur les noisettes, préalablement torréfiées et disposées sur un tapis silicone ou un papier cuisson.

Pour exhausser les arômes, vous pouvez ajouter une pincée de fleur de sel et une gousse de vanille séchée. Laissez refroidir le tout sur le tapis silicone, jusqu'à ce que le caramel ait durci.

Concassez grossièrement le caramel et les noisettes et mettez les morceaux dans un blender et mixer l'ensemble jusqu'à obtenir un praliné.

#### Le Crémeux au Chocolat :

Réalisez une crème anglaise : dans une casserole, faites bouillir la crème et le sucre tout en mélangeant.

Une fois à la crème à ébullition, versez en un tiers sur les jaunes d'œufs en remuant bien.

Hors du feu, versez le mélange œufs/crème dans le reste de la crème et reprenez la cuisson sans cesser de remuer pour atteindre 85°C maximum.

Continuez à remuer pendant 30/40 secondes hors du feu pour que la crème n'accroche pas au fond et pour que les œufs ne coagulent pas.

Passez la crème anglaise au chinois, en la versant directement sur le chocolat préalablement concassé et disposé dans un cul de poule.

Mélangez doucement à la maryse en partant du centre pour que la préparation soit bien lisse en évitant d'incorporer de l'air. Vous pouvez ensuite mixer la crème pour la lisser.

#### Le Montage des Tartelettes Chocolat Praliné :

Pochez une fine couche de praliné noisette au fond des tartelettes, soit environ 25 à 30g par tartelette.

Versez le crémeux au chocolat encore chaud dans une carafe, puis coulez le tout doucement au centre de chaque tartelette à ras bord pour un résultat légèrement bombé.

Mettez les tartelettes au frais pendant 15 à 20min.

#### Le Disque de Chocolat :

Mettez au point le chocolat à 32°C et versez le sur une plaque recouverte de papier guitare ou papier cuisson. Etalez le finement à l'aide d'une grande spatule coudée. Laissez cristalliser.

Détaillez des disques avec un emporte pièce de 8cm en allant assez vite pour ne pas laisser au chocolat le temps de durcir.

Disposez une feuille de papier cuisson sur le chocolat, retournez la plaque et décollez la feuille de papier guitare. Débarrassez les chutes de chocolat et ne conservez sur la plaque que les disques de chocolat.

Saupoudrez généreusement les disques avec le cacao à l'aide d'une passette.

Tapotez les sur la tranche pour enlever le surplus et obtenir un résultat homogène

Appliquez le disque sur la tartelette sur le crémeux qui n'a pas encore totalement cristallisé : cela va permettre une adhérence et éviter que le disque de chocolat ne se décolle.

**Recette complète et astuces sur le site:**

**<https://cookfirst.fr/blogs/recettes/recette-tartelette-chocolat-praline>**