

Black tarte de Christophe Adam



Shopping : pour 8 tartelettes de 8 cm chez moi (6 tartelettes de 10 cm et 2 de 6 cm)

Pâte sucrée au chocolat : il vous en restera pour faire de bons petits biscuits !)

- 85g de sucre glace
- 130g de beurre mou
- 1 oeuf à température ambiante
- 195 g de farine
- 20 g de cacao amer (en poudre)
- 1 gousse de vanille ou du sucre vanillé
- 25 g de poudre d'amandes (noix de coco pour moi)
- 2 g de sel (+ 1 pincée de fleur de sel pour moi)

Crème au thé noir: (prévoyez-en un peu plus avec les quantités indiquées entre parenthèses)

- 25 g de sucre (38 g)
- 130g de crème liquide entière (195 g)
- 90g de lait entier (135g)
- 2 jaunes d'oeufs (3)
- 10 g de thé noir (15 g)

Fruits rouges : (440 g) je vous conseille d'en préparer 700 g

- 200 g de mûres
- 160 g de myrtilles
- 80 g de framboises blanches
- Confiture de myrtilles (un demi-pot environ)

In process :

1-La pâte sucrée chocolat

- Mélangez le sucre glace et le beurre ramolli en pommade à la feuille dans la cuve du batteur ou au fouet manuel, jusqu'à ce que le mélange soit onctueux.
- Ajoutez l'œuf et la vanille grattée, mélangez, puis la poudre de cacao et la farine tamisés. Remuez délicatement la pâte. Ne forcez pas le mélange, en effet, si vous mélangez trop, la pâte risque de devenir élastique, et après cuisson la texture sera plus dure.
- Étalez-la entre deux feuilles de papier guitare ou sulfurisé, et garder au frais au moins 2 heures
- La laisser reposer au frais au moins 1H.
- Si vous utilisez la pâte dans la semaine, gardez-la au réfrigérateur bien enveloppée dans un film alimentaire ; sinon vous pouvez la congeler. Pour la décongeler, mettez-la dans le réfrigérateur la veille de l'utilisation.
- Foncez vos moules beurrés, piquez le fond à la fourchette, et recouvrez d'un papier sulfurisé et de haricots secs. Repasser la pâte au frais.
- Préchauffez le four à 180°.
- Comptez en moyenne 15 minutes de cuisson dans un four à 180 °C en chaleur tournante. En chaleur statique, allongez un peu le temps de cuisson. La pâte reste un peu molle en fin de cuisson.

2 - La Crème au thé noir

- Dans une casserole, faites bouillir le lait et la crème, et laissez infuser le thé 5 min. Filtrez le tout
- Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre.
- Versez le liquide chaud sur ce mélange.
- Remettez la préparation sur le feu et faites cuire comme une crème anglaise sans laisser bouillir (85° ou jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère).
- Mixez au mixer plongeant et laissez refroidir en filmant au contact.

3- Le montage et la finition du dessert

- Étalez la crème au thé noir sur la pâte cuite. N'en mettez pas trop, juste de quoi recouvrir la pâte.
- Dans un saladier, mélangez délicatement les fruits rouges et la confiture.
- Disposez les fruits sur la crème. Gardez au frais.

Remarques : la base étant une crème anglaise, il vaut mieux faire cette recette en tartelettes plutôt qu'une grande tarte.

A moins d'avoir du thé d'excellente qualité, n'hésitez pas à en mettre plus et plus longtemps, ou sinon, faites une crème anglaise classique en faisant infuser 1 ou 2 gousses de vanille.

Si vous n'avez pas de petits fruits blancs, utilisez des petits raisins verts, crus ou rapidement poêlés !