

# Tarte au chocolat de Jonathan Blot



## Shopping : pour une douzaine de tartelettes

Pâte sucrée au chocolat : (pour 12 petites tartelettes de 7 cm, et une grande de 16 cm)

- 160g de sucre glace
- 250g de beurre mou
- 100 g d'œufs (2 environ) à température ambiante
- 335 g de farine
- 85 g de cacao amer (en poudre)
- 3 g de fleur de sel

### Ganache chocolat

- 125 gr de crème liquide entière
- 125 gr de lait entier

- 40 gr de sucre (50 g pour moi)
- 40 gr de beurre mou coupé en morceaux
- 125 gr de chocolat noir à 75 % (64 pour moi)
- 50 gr de chocolat noir à 100%

**Le moelleux (entre parenthèses, les quantités que j'ai utilisées)**

- 2.5 œufs (3)
- 63g de sucre glace (75)
- 125g de chocolat 70% (150)
- 85g de beurre (102)
- 38 g de farine 55 (45)

**Chantilly chocolat (j'ai pris 120 g de chaque ingrédient)**

- 100g de crème liquide entière froide
- 100 g de chocolat 70% (j'ai mis un tiers de chocolat au lait)

**Décorations en chocolat**

- 200g de chocolat de couverture
- 2 g de mycrio (facultatif)

## **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, 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.
- L'étaler à 3 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier guitare ou sulfurisé.
- La laisser reposer au frais au moins 1H, voire toute une nuit.
- 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.
- Etalez la pâte puis découpez des cercles de 7 cm à l'aide d'un emporte-pièce.
- Foncez les cercles de pâtes dans des cercles. Piquez le fond avec une fourchette.
- Mettez du papier sulfurisé et remplissez de légumes secs. Repassez quelques minutes au frais.
- Enfournes 15 à 20 min à 155°C. (20 min à 185° pour moi)

### **2. Ganache chocolat noir**

- Chauffer la crème et le lait jusqu'à petite ébullition.
- Blanchir les jaunes avec le sucre.
- Verser une partie du mélange lait et crème sur les œufs, puis le reste.
- Au bain-marie, faire chauffer jusqu'à 83/84° (ou épaissement).

- Hacher le chocolat et le mettre dans un saladier. Eventuellement, le faire réchauffer un peu au micro-ondes (2 ou 3 fois 20 sec, en mélangeant entre chaque séquence).
- Verser la crème anglaise sur le chocolat et bien remuer. Passer éventuellement un coup de mixer.
- Laisser refroidir quelques minutes et couler dans les fonds de tarte.
- Réserver à 15°

*Remarque : j'avais préparé ce crémeux à l'avance, donc, je l'ai tiédi un petit instant au micro-ondes et bien fouetté pour le mettre dans les tartes.*

### 3. Le moelleux

- Faites fondre au bain marie le chocolat avec le beurre.
- Mélangez le sucre avec les œufs.
- Puis intégrez le mélange avec le chocolat fondu.
- Tamisez la farine sur le mélange. Mélangez bien en une seule fois.
- A la poche à douille, remplissez des cercles à tarte de 7 cm.
- Chauffez au four pendant 3 à 5 mn à th.6 (180°C). (10 min environ à 180 pour moi)

### 4. La Chantilly au chocolat

- Monter la crème bien froide dans le batteur à vitesse moyenne.
- Quand celle-ci commence à mousser, versez le chocolat ( à 45°) en filet, en montant, terminer la chantilly au chocolat en fouettant énergiquement pour lisser le tout.
- La mettre dans une poche à douille et utiliser immédiatement.

### 5. Les décorations en chocolat

- Tempérez votre chocolat
- Pour des gros copeaux, laissez une plaque au congélateur. Etalez votre chocolat tempéré, attendez quelques instants, puis raclez à l'aide d'une spatule.
- Pour des triangles incurvés : étalez le chocolat sur une feuille, laissez cristalliser très légèrement quelques minutes, puis en partant du centre, tracez avec un couteau de lignes courbes. Roulez la feuille plastique puis la poser dans un verre ou dans un emporte-pièces. Laissez durcir

### 6. Le montage

- Disposez le moelleux au chocolat sur la ganache de la tarte.
- Réalisez des pointes plus ou moins grosses de mousse au chocolat à l'aide de poches à douilles.
- Déposez les décorations chocolat.

*Remarque : une fois que la tarte est bien froide, n'hésitez pas à la sortir du frigo 15/20 min avant dégustation.*

