

Tarte Vercors

Pour 6 personnes

Pâte

90g de beurre mou

150g de sucre glace

180g de farine

1 pincée de levure chimique

1 œuf

Ganache montée à la vanille

1 gousse de vanille

120+270g de crème liquide entière

160g de chocolat blanc

Insert caramel aux noix

75g de crème liquide entière

40g de sucre

15g de glucose

30g de beurre

60g de cerneaux de noix concassés

Matériel: 1 cercle à pâtisserie de 22cm de diamètre et 1 de 20cm de diamètre et 1 de 16cm de diamètre.

Ganache montée à la vanille (à faire la veille): Portez 120g de crème à frémissement, fendez la gousse de vanille et grattez les graines, laissez les infuser dans la crème pendant 10 minutes.

Faites fondre le chocolat blanc au micro onde, versez la crème chaude infusée à la vanille sur le chocolat blanc, mélangez bien pour lisser le chocolat avant d'incorporer le reste de la crème. Filmez et réservez au frais toute une nuit.

Insert caramel (à faire la veille): Chemisez le cercle de 16cm avec du film alimentaire.

Faites chauffer la crème sans la faire bouillir elle doit juste être chaude au moment où vous la verserez sur le caramel.

Versez le sucre et le glucose dans une casserole et réalisez un caramel à sec. Quand le caramel est prêt versez la crème et ajoutez le beurre en morceaux, remuez juste le temps de faire fondre le beurre et d'homogénéiser le caramel. Ajoutez les noix, mélangez et versez le tout dans le cercle chemisé. Laissez refroidir avant de réserver au congélateur pour la nuit.

Préparez la pâte: Mélangez le beurre avec le sucre et l'œuf puis incorporez la farine et la levure. Quand la pâte est homogène formez une boule, filmez-la et laissez la réserver-la au frais pendant 1 heure au moins.

Foncez un moule ou un cercle de 22cm de diamètre avec la pâte, piquez-la et laissez-la encore 1 heure au frais avant de la faire cuire 20 à 25 minutes dans un four chaud à 160°C et en chaleur tournante. Laissez refroidir.

Montage: Quand tous les éléments sont prêts:

Fouettez la ganache à vitesse maximum pour obtenir une chantilly ferme. Pochez-en 1/3 sur le fond de tarte et étalez bien.

Démoulez l'insert caramel aux noix, posez-le sur le fond de tarte et enfoncez-le dans la ganache.

Pour les 2/3 de ganache restant vous pouvez:

-Soit comme moi la pocher dans un moule 3D ou dans un cercle de 20cm de diamètre et laissez au congélateur pendant 2-3 heures avant de la démouler et de la poser sur la tarte. Il faudra alors attendre que la ganache décongèle avant de servir la tarte (je l'ai laissée une nuit au frigo).

-Soit à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille de votre choix pocher la ganache directement sur la tarte, dans ce cas pas besoin d'attendre avant de servir.

J'ai choisi de recouvrir ma tarte de spray velours mais ce n'est pas une obligation, vous pouvez également la décorer avec des cerneaux de noix ou des éclats de caramel...