

Tarte chocolat praliné by Conticini

Pâte sablé au cacao

125g de beurre mou

75g de sucre glace

25g de poudre de noisette

1 œuf

1 pincée de sel

200g de farine

10g de cacao amer en poudre

Ganache montée au praliné

320g de crème entière liquide

100g de chocolat Ivoire

100g de praliné

6g de gélatine

Ganache au chocolat

130g de chocolat noir 70% de cacao

70g de chocolat au lait

8g de miel

250g de crème entière liquide

30g de beurre mou

Finition

1 cuil à soupe de praliné

Des noisettes caramélisées

Matériel: un cercle à tarte de 20 cm de diamètre et 3.5cm de hauteur

Ganache montée au praliné (à faire la veille): Plongez la gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans une casserole portez 200g de crème à frémissement, coupez le feu, incorporez le chocolat et mélangez pour le faire fondre avant d'ajouter le praliné, la gélatine essorée (si elle à du mal à fondre remettez la casserole sur feu doux jusqu'à ce que la gélatine se soit dissoute) puis le reste de crème. Laissez refroidir la ganache avant de la filmer au contact et de la réserver au frais pour la nuit.

Pâte sablée au cacao: mélangez le beurre avec le sucre glace, la poudre de noisette, l'œuf et le sel. Incorporez la farine et le cacao. Quand la pâte est lisse et homogène formez une boule, filmez-la et laissez-la reposer au frais pendant 1 heure.

Une fois que la pâte à reposée, étalez-la, foncez le cercle ou le moule à tarte, piquez-la et réservez au frais pendant 30 minutes.

Préchauffez le four à 160°C puis enfournez le fond de tarte à 160°C pendant 20-25 minutes selon votre four. Laissez refroidir avant d'étaler une fine couche de praliné sur le fond de tarte.

Ganache au chocolat: Portez la crème à frémissement avec le miel dans une casserole, coupez le feu et incorporez le chocolat, mélangez pour le faire fondre avant d'ajouter le beurre, remuez et quand la ganache est prête laissez-la refroidir un peu avant de la verser sur le fond de tarte.

Réservez au frais le temps que la ganache se fige.

Pour finir, fouettez la ganache au praliné le temps qu'elle devienne bien ferme et aérée puis pochez-la sur la ganache au chocolat à l'aide d'une poche à douille et de la douille de votre choix.

Pour la déco, laissez parler votre gourmandise, j'ai ajouté des noisettes caramélisées et un peu de praliné.