

Bonjour à tous !!

Aujourd'hui on va faire une tarte en associant le chocolat Dulcey à la myrtille, l'intérêt étant de compenser la saveur sucré-caramel-biscuit du dulcey par la légère acidité de la myrtille.



Pour cela nous allons réaliser une pâte sucrée cacao-coco, une compotée de myrtilles, un crémeux au chocolat Dulcey (que l'on nappera d'un glaçage au Dulcey) et une chantilly à la fève de Tonka. Allez c'est parti pour 1 tarte pour 6 - 8 personnes de 20 cm de diamètre.

A – INGREDIENTS

1. Pour la pâte sucrée cacao – coco :

- 250 g de farine.
- 2 g de sel.
- 160 g de beurre pommade.
- 102 g de sucre glace.
- 25 g de poudre de noix de coco.
- 25 g de cacao.
- 1 œuf.

2. Pour le crémeux au Dulcey :

- 150 g de crème.
- 150 g de lait entier.
- 60 g de jaunes d'œuf (3 jaunes)
- 23 g de sucre.
- 220 g de chocolat dulcey.
- 3 g de gélatine.

3. Pour la compotée de myrtilles :

- 210 g de myrtilles (congelées par exemple).
- 35 g de confiture de myrtille (ou 35 g de myrtilles en plus).
- 10 g de sucre.
- 3,2 g de pectine Nappage.
- 6 g de poudre à crème.

4. **Pour le glaçage au Dulcey :**

- 60 g d'eau.
- 120 g de sucre.
- 120 g de glucose.
- 80 g de lait concentré non-sucré.
- 8 g de gélatine.
- 120 g de chocolat Dulcey.

5. **Pour la chantilly à la fève de Tonka :**

- 200 g de crème liquide 35% MG froide.
- 1,5 fève de Tonka.
- 15 g de sucre glace.
- 10 g de KREMFIX.

B – PREPARATION :

1. **La pâte sucrée cacao-coco :**

- Créméz le beurre pommade avec le sucre en le mélangeant à la feuille.
- Ajoutez la farine, le sel le cacao, la noix de coco et mélangez juste le temps que cela commence à s'agglomérer.
- Ajoutez l'œuf et mélangez juste le temps que la pâte soit uniforme.
- Filmez et laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins 3 h et au mieux une nuit.

2. **Le crémeux au Dulcey :**

- Chemisez un disque à entremet de 20 cm avec un film plastique (pour retenir le crémeux que l'on coulera dedans)
- Faites fondre le dulcey au bain-marie (ne pas dépasser 45°C).
- Faites blanchir, au fouet, les jaunes d'œufs avec les sucres.
- Faites chauffer le lait et la crème jusqu'à frémissement.
- Versez les liquides sur les œufs blanchis en continuant à fouetter.
- Reversez l'appareil dans la casserole.
- Faites cuire à la nappe à 82°C sans cesser de mélanger.
- Versez la crème anglaise en 3 fois sur le chocolat, en créant une émulsion (en mélangeant) avec une maryse.
- Versez le crémeux dans le disque à entremet.
- Tapotez pour faire remonter les bulles.
- Réservez au congélateur.

3. **La compotée de myrtilles :**

- Faites chauffer les myrtilles et la confiture dans une casserole.
- Ajoutez petit à petit le sucre préalablement mélangé avec la pectine et la poudre à crème.
- Mélangez au fouet.
- Portez à ébullition.
- Versez dans un cercle à tarte de 18 cm de diamètre.
- Laissez refroidir et réservez 30 min au congélateur.

4. **Le glaçage au Dulcey (à préparer la veille) :**

- Mettez la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide.
- Faites fondre le Dulcey au bain-marie (sans dépasser 45°C)
- Faites chauffer ensemble l'eau, le sucre et le glucose, jusqu'à 103°C.
- Versez sur le lait concentré et la gélatine essorée et mélangez avec une maryse (en tout cas pas au fouet cela ferait des bulles).
- Versez sur le chocolat et mélangez à la maryse (sans faire de bulles).
- Si vous avez un bon mixeur plongeant (ce qui n'est pas mon cas) mettez en un coup mais en le plongeant bien pour qu'il ne fasse pas de bulles.
- Filmez au contact et conservez une nuit au réfrigérateur.
- Le lendemain, mettez le glaçage à fondre au bain marie en le chauffant jusqu'à 40°C max.
- Le glaçage s'utilise à 30-34°C.

5. **La chantilly à la fève de Tonka (à commencer la veille) :**

- Faites frémir 150 g de crème avec les fèves de Tonka rapées.
- Filmez un récipient avec cette crème et conservez la au réfrigérateur pendant 12h.
- Repesez la crème et rajoutez-en pour obtenir 200 g de crème.
- Montez au fouet en rajoutant petit à petit le sucre glace mélangé au Kremfix.

C – MONTAGE :

- Etalez la pâte sucrée sur 3 mm d'épaisseur, foncez un moule à tarte de 20 cm de diamètre.
- Réservez 1 heure au réfrigérateur
- Préchauffez le four à 160°C, percez le fond de tarte avec une fourchette.



- Enfournez pendant 15-20 min jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
- Sortez du four.
- Chablonnez le fond de tarte avec du chocolat noir fondu.
- Réalisez la compotée de myrtilles et versez-la dans le fond de tarte.



- Réchauffez le glaçage au dulcey au bain-marie jusqu'à 32-33 °C.
- Sortez le crémeux au Dulcey du congélateur et posez le sur un cercle de 16 ou 14 cm de diamètre, sur un lèche-frite et nappez le crémeux.



- A l'aide d'une spatule, déposez le crémeux sur la compotée de myrtilles, bien au centre.



- Pochez de la crème chantilly à la fève de Tonka (ici avec une douille à Saint-honoré)
- Déposez quelques myrtilles.

Bon appétit !!