



Tartelette au chocolat et praliné

Recette de Nathalie Nectoux,
Cheffe à domicile «Les dîners Robinson», La Baule



Ingrédients pour 4 personnes

Pâte sablée au cacao :

- 155 g de farine
- 65 g de sucre glace
- 20 g de poudre d'amande
- 15 g de cacao en poudre
- 1 g de Fleur de sel
- 100 g de beurre froid
- 1 œuf

Praliné noisette :

- 180 g de noisettes torréfiées
- 120 g de sucre
- 1 pincée de fleur de sel

Crèmeux chocolat :

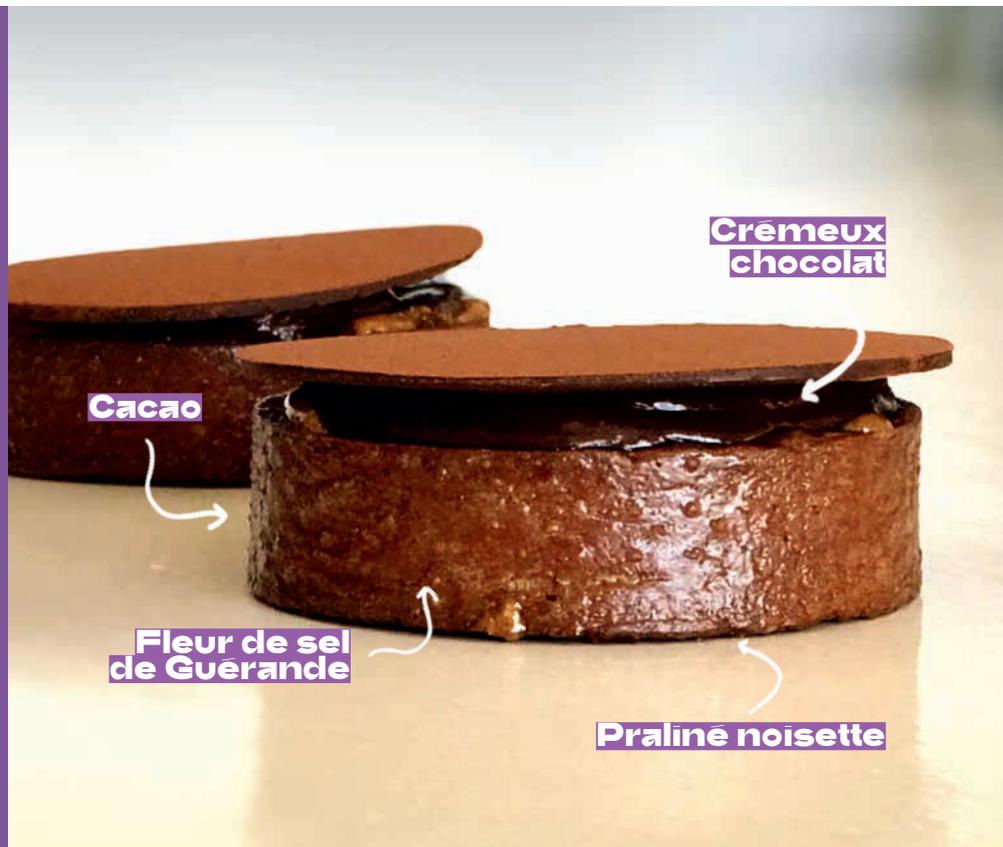
- 330 g de crème liquide
- 55 g de jaune d'œuf
- 20 g de sucre
- 90 g de chocolat

Disque de chocolat :

- 200 g de chocolat
- Cacao en poudre

Équipement

Batteur, Blender et emporte-pièce rond



Préparation

Pâte sablée au cacao :

- 1 Versez la farine, le sucre, le cacao, la poudre d'amande et la fleur de sel dans la cuve du batteur, ajoutez le beurre froid en petits morceaux, puis travaillez tous les ingrédients ensemble pour en faire un mélange homogène.
- 2 Ajoutez l'œuf.
- 3 Ne mélangez pas trop la pâte pour ne pas lui donner trop de corps.
- 4 Étalez la pâte à 3 mm d'épaisseur entre 2 feuilles de papier cuisson et réservez-la au réfrigérateur.
- 5 Piquez ensuite la pâte pour éviter qu'elle ne gonfle à la cuisson, puis détaillez des cercles à l'aide d'un emporte-pièce, ainsi que des bandes pour les bords de tartelettes.
- 6 Étalez les cercles de pâte puis soudez délicatement le fond et bande des bords avec les doigts.
- 7 Cuisez chaque fond de tartelette à blanc (sans garniture) environ 14 minutes à 150°.

Praliné noisette :

- 1 Torréfiez les noisettes au four.
- 2 Faites un caramel à sec : versez le sucre dans une casserole et faites-le fondre doucement sans mélanger. Dès que le caramel a pris une belle couleur brune, versez les noisettes dessus, enrobez-les de caramel, ajoutez une pincée de Fleur de sel, puis débarrassez sur une toile de cuisson antiadhésive.

- 3 Lorsque le caramel est refroidi, concassez-le et mixez-le dans un blender jusqu'à l'obtention d'un praliné liquide.
- 4 Pochez un peu de praliné dans le fond de tartelette et mettez au frais.

Crèmeux chocolat :

- 1 Faites bouillir la crème et le sucre dans une casserole.
- 2 Une fois à ébullition, versez les jaunes en remuant bien.
- 3 Versez ensuite le chocolat et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance bien lisse.
- 4 Coulez ce crèmeux encore chaud sur le praliné, doucement jusqu'à ras bord et mettez au frais.

Disque de chocolat :

- 1 Faites fondre le chocolat à 32°, puis versez-le sur une plaque recouverte de papier de cuisson, et étalez-le finement à l'aide d'une spatule.
- 2 Une fois cristallisé, détaillez des disques à l'emporte-pièce avant que le chocolat ne durcisse.
- 3 Un fois le disque durci, saupoudrez-le de cacao et tapotez délicatement afin d'enlever le surplus.

Dressage

Après avoir appliqué le crèmeux sur la tartelette, finalisez en déposant délicatement le disque sur le crèmeux.

Bonne dégustation !

Credits photos : Nathalie Nectoux - Studio Contact