

Tarte truffée chocolat café



Note de 5 sur 2 votes



TEMPS DE PRÉPARATION

1 h

TEMPS DE CUISSON

1 h



TYPE DE PLAT

Dessert, tarte

CUISINE

Européenne

PORTIONS

8 personnes

CALORIES

708 kcal



INGRÉDIENTS

Pâte cacao

- 250 g farine
- 90 g sucre glace
- 60 g amande en poudre
- 35 g cacao en poudre non sucré
- 165 g beurre coupé en morceaux
- 50 g œuf
- 50 g grué de cacao facultatif

Crème truffée

- 200 g chocolat noir
- 300 g crème liquide entière
- 1 stick café soluble
- 50 g lait concentré sucré
- 1 œuf
- cacao en poudre non sucré pour saupoudrer

INSTRUCTIONS

1. Commencez par préparer la pâte cacao : Mettez tous les ingrédients sauf l'œuf et le grué de cacao dans le bol de votre robot.
2. Mélangez avec la feuille (l'ustensile en forme de K) ou du bout des doigts, jusqu'à avoir une sorte de sable. Ajoutez alors l'œuf en omelette et le grué de cacao.
3. Mélangez de nouveau juste pour avoir une pâte homogène, sans insister.
4. Mettez dans un film étirable et placez au frais au moins 2 heures. Placez la moitié de la pâte légèrement fariné sur un papier sulfurisé et étalez-la au rouleau sur une épaisseur de 2-3mm.

Il restera de la pâte mais je vous propose vite une recette avec !

5. Placez un cercle de 20cm de diamètre sur une plaque garnie de papier sulfurisé ou d'un tapis de cuisson siliconé, puis disposez la pâte dans le cercle. Faites bien attention à avoir un bel angle droit dans le fond et le bord du cercle.
6. Coupez l'excédent de pâte puis faites cuire 25-30 minutes à 170°C dans un four préchauffé sur chaleur tournante. Piquez le fond de pâte pour éviter son gonflement.
7. Versez dans un récipient allant au four à micro-ondes, la crème, le chocolat noir en morceaux et le lait concentré sucré.
8. Faites chauffer par périodes de 30 secondes jusqu'à ce que le chocolat ait bien fondu. Quand le tout n'est plus trop chaud mais tiède, ajoutez le stick de café soluble et l'œuf.
9. Mélangez bien puis versez dans le fond de tarte précuit.
10. Remettez à cuire 30 minutes, toujours à 170°C.
11. Laissez refroidir, puis au dernier moment, saupoudrez de cacao en poudre.
12. Servez la tarte refroidie au réfrigérateur ou à température ambiante.



MOTS CLÉ

chocolat, Tarte, tarte au chocolat, Truffes au Chocolat

Vous avez essayé cette recette ?

Let us know how it was!

Recette de la Cuisine de Bernard