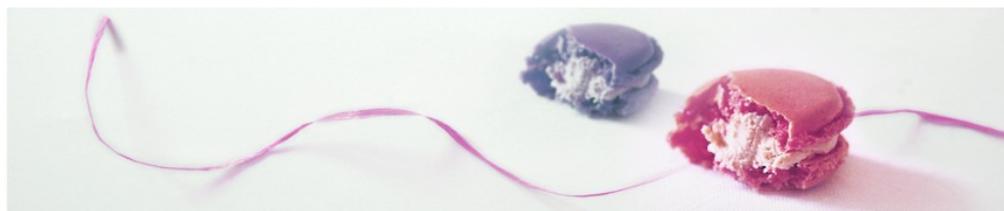


La cuisine de
Mercotte



TARTE AU CAFÉ



Pour une tarte de 18cm par ordre d'entrée en scène...

Le crémeux au café : 160g de crème liquide 35%, 1g de gélatine soit 1/2 feuille, 1grosse cs de nescafé lyophilisé, 30g de sucre en poudre.

Faites ramollir la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Portez la crème presque à ébullition, ajoutez le sucre, le café et la gélatine essorée et mélangez bien le tout. Faites refroidir en remuant de temps en temps puis filmez au contact et réservez dans la partie la plus froide de votre réfrigérateur pendant 6 heures. Montez ensuite la crème en chantilly. Chemisez de rhodoïd un cercle de 17 cm de diamètre et pochez la crème sur 1.5cm de hauteur. Bloquez au froid.

La pâte sablée : 250g de farine T55, 150g de beurre pommade, 100g de sucre glace, 30g de poudre d'amande, 1 œuf, 2 pincées de fleur de sel, les graines d'une 1/2 gousse de vanille.

Dans le bol du robot, crémez au fouet plat le sucre glace et le beurre pommade, ajoutez la poudre d'amandes, le sel, les graines de vanille, l'œuf et la farine tamisée. Ne corsez pas la pâte. Rassemblez-la entre 2 feuilles guitare, étalez-la finement. Marquez un disque avec le cercle à pâtisserie de 18cm et avec le dos d'un couteau marquez également 2 bandes rectangulaires de 1.5cm de large pour les côtés du moule. Réservez au réfrigérateur 2 heures ou mieux 30min au congélateur. Foncez le moule, égalisez les bords, piquez les fonds et les bords à la fourchette et enfournez à 190° 12min environ, la tarte doit être dorée. Laissez refroidir, retirez le cercle et réservez.

Le biscuit à la cuillère : 60g de blancs d'œufs, 35g de sucre, 30g de jaunes d'œufs, 20g de féculé, 20g de farine T55. Avec ces proportions vous réaliserez 2 disques de biscuit. Montez les blancs en ajoutant le sucre petit à petit dès qu'ils commencent à mousser. Quand ils sont au bec d'oiseau, ajoutez rapidement les jaunes à vitesse minimum puis incorporez délicatement à la maryse la féculé tamisée avec la farine. A l'aide d'une poche munie d'une douille de 8mm dressez en spirale un ou 2 disques de 15cm de diamètre. Enfourez environ 10 min à 200°. Laissez refroidir. Préparez un café expresso, sucrez-le légèrement, laissez-le refroidir, il servira à puncher le biscuit à la cuillère au moment du dressage.

La ganache au café : 150g de crème liquide à 35%, 205g de chocolat Ivoire ou d'un chocolat blanc à 35%, 1 grosse cs de nescafé lyophilisé.

Faites fondre le chocolat au bain marie, parallèlement portez la crème presque à ébullition, faites-y dissoudre le nescafé et réalisez une émulsion en versant la crème en 3 fois sur le chocolat fondu et en frictionnant à la maryse pour obtenir un noyau lisse et brillant signe d'une émulsion démarrée. Pesez 2 portions égales.

Mes petits arrangements : Gardez une portion de ganache telle quelle pour la dresser dans le fond de tarte. Dans la seconde partie ajoutez un poids égal de crème liquide à 35%, mélangez bien et réservez dans la partie la plus froide du réfrigérateur idéalement 3 heures.

Le dressage : Imbibez le biscuit à la cuillère avec le café refroidi. Coulez la première moitié de ganache au café encore un peu liquide dans le fond de tarte, posez au centre le biscuit imbibé puis le disque de crémeux congelé. Réservez au réfrigérateur. Quand la seconde partie de ganache a bien refroidi, montez-la en chantilly puis à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée dressez-la sur la surface de la tarte. Parsemez avec des grains de café en chocolat ou à défaut avec des perles craquantes.

La cuisine de Mercotte©2012
mercotte@free.fr
www.mercotte.fr