



TARTELETTES CHOCOLAT LIÉGEOIS



POUR 10 TARTELETTES DE 8/9 CM DE DIAMÈTRE.

La pâte sucrée au cacao : 250g de farine T45, 150g de beurre + 15g pour les moules, 100g de sucre glace, 30 de poudre d'amandes, 15g de poudre de cacao non sucrée, 50g d'œuf et une pincée de fleur de sel.

Dans la cuve du robot ou à défaut dans un saladier, sabler à la feuille -le fouet plat- la farine tamisée avec le beurre froid détaillé en petits dés, le sucre glace, la poudre d'amandes, le cacao et la fleur de sel. Quand le mélange est bien sablé ajouter l'œuf entier et dès que le pâton se forme arrêter de le travailler. Étaler la pâte entre 2feuilles guitare ou à défaut entre 2 feuilles de papier cuisson et réserver idéalement une nuit au réfrigérateur. Le lendemain fonder les moules éventuellement beurrés et farinés et les laisser une heure au réfrigérateur. Préchauffer le four chaleur tournante à 180°. Pendant ce temps piquer les fonds de tarte à la fourchette pour éviter que la pâte ne gonfle à la cuisson, recouvrir le fond et les côtés des tartelettes d'un disque de papier cuisson en appuyant bien dans les angles, ajouter des billes de cuisson et enfourner 15min. Laisser refroidir, décercler.

La crème onctueuse au chocolat : 340g de Guanaja Valrhona ou d'un chocolat de couverture à 70%, 6 jaunes d'œufs, 50g de sucre semoule, 250g de lait soit 1/4 de litre, 250g de crème fleurette à 35%MG.

Fondre le chocolat au bain marie. Mélanger intimement les jaunes et le sucre afin de le dissoudre. Porter le lait et la crème à frémissements et en verser 1/3 sur le mélange œuf + sucre. Reverser le tout dans la casserole et cuire à feu doux en remuant jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère sans dépasser 82°/83°. Émulsionner à la maryse en versant en 3 fois la crème chaude sur le chocolat fondu pour obtenir une texture lisse et brillante. En vous aidant éventuellement d'une poche couler la crème tiède dans les fonds de tartelettes et réserver une heure au réfrigérateur pour qu'elle se raffermisse.

La crème chantilly : 500g de crème fleurette à 35%MG, 40g de sucre glace. Monter la crème bien froide ajouter le sucre glace en fin de parcours et fouetter jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment ferme.

La finition : 50g d'amandes hachées- ou de grué de cacao, 5g de cacao en poudre. A l'aide d'une poche munie d'une grosse douille cannelée dresser une jolie rosace sur chaque tartelette. Parsemer d'amandes hachées grillées ou de grué et poudrer légèrement de cacao. Réserver au réfrigérateur et servir frais éventuellement accompagné d'une sauce au chocolat

La cuisine de Mercotte©2014
www.mercotte.fr