



TARTE CREME DE VANILLE ET MOELLEUX CHOCOLAT



Pour un cercle ou moule à tarte de 24cm.

La pâte sablée à préparer la veille : 120g de beurre pommade, 90g de sucre glace, 50g d'œuf, 60g de poudre d'amande blanche, 250g de farine T55, 1 pincée de sel.

Crémer le beurre pommade et le sucre glace, ajouter l'œuf, la poudre d'amande puis la farine tamisée avec le sel. Ne pas corser la pâte et dès qu'elle est homogène l'étaler finement entre 2 feuilles guitare ou à défaut de papier cuisson. Réserver au réfrigérateur. Le jour de la réalisation, décoller la pâte des feuilles guitare et fonder un cercle ou un moule à tarte de 24cm beurré, piquer légèrement la pâte à la fourchette et remettre au frais.

La crème de vanille : 250g de crème liquide 35% MG, 80g de jaunes d'œufs, 70g de sucre en poudre, 3 gousses de vanille, 15g de maïzena.

Fendre et gratter les gousses de vanille, les faire bouillir avec la crème. Laisser un peu tiédir, passer au chinois, ajouter en fouettant les jaunes d'œufs, le sucre et la maïzena. Réserver au réfrigérateur avant la cuisson.

La cuisson de la tarte : préchauffer le four à 150/155° chaleur tournante, recouvrir la tarte d'un disque de papier cuisson un peu plus grand que le moule, garnir de légumes secs ou de billes de cuisson et enfourner 25 à 30 min. Sans éteindre le four sortir la pâte, retirer les billes de cuisson et le papier et la garnir de crème à la vanille. Baisser la température à 140°, remettre la tarte à cuire 15/20min. La cuisson est à point lorsque la crème est prise un peu comme

gélifiée. Sortir la tarte, la laisser refroidir pendant la préparation du crousti-moelleux.

Le crousti-moelleux chocolat : 150g de Caraïbes Valrhona ou d'un bon chocolat de couverture à 66%, 50g de beurre doux, 60g de jaunes d'œufs, 90g de blancs, 80g de sucre en poudre, un peu de sucre glace.

Allumer le grill du four et attendre qu'il soit bien rouge. Pendant ce temps fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre. Hors du feu ajouter au fouet les jaunes d'œufs. Monter les blancs en incorporant petit à petit le sucre. Sans attendre ajouter un peu de blancs montés à la première préparation en fouettant vivement pour avoir un mélange lisse et léger. Verser le tout sur le reste des blancs et mélanger intimement et délicatement à la maryse.

La finition : verser le crousti-moelleux sur la tarte refroidie sans le lisser, quelques irrégularités vont donner du cachet à la présentation, poudrer la surface de sucre glace et caraméliser sous le grill bien chaud. Servir aussitôt pour avoir à la fois du chaud, du froid, du crémeux et du croustillant.

La cuisine de Mercotte©2017
www.mercotte.fr