



## TARTE CHOCOLAT SARRASIN DE NICOLAS PACIELLO



**La pâte sucrée au sarrasin** : 203g de beurre frais, 127g de sucre glace, 42g de poudre d'amande, 3g de sel fin, 85g d'œufs entiers, 339 g de farine de sarrasin.

Dans la cuve du robot et à la feuille, crémiser le beurre très pommade avec le sucre glace, ajouter la poudre d'amandes et le sel. Quand le mélange est homogène ajouter petit à petit les œufs tempérés et légèrement battus puis enfin la farine tamisée. Corner la pâte pour récupérer ce qu'il y a sur les bords de la cuve, laisser tourner à nouveau quelques secondes puis étaler à 3mm la pâte entre deux feuilles guitare et réserver au frais. Décoller la pâte de chaque côté des feuilles guitare et à l'aide d'emporte-pièces carrés de 14cm x 14cm et de 8cm X 8cm (chez moi, 13 x 13 dans la recette) des fonds de tartes, découper des rectangles de 1cm de haut pour le fonçage des côtés. Graisser au beurre les moules choisis puis les foncer avec la pâte, araser au couteau l'excédent de pâte, piquer les fonds. Préchauffer le four à 165° chaleur tournante, cuire environ 15 min, décercler et poursuivre la cuisson 5/7min de plus jusqu'à ce que la pâte soit bien cuite. Laisser refroidir.

**La ganache** : 250g de caraïbes, 300g de crème fleurette 35% MG, 50g de trimoline ou de miel d'acacia, 22g de beurre doux.

Chauffer la crème et le miel ou la trimoline à 80°, fondre le chocolat au bain-marie et réaliser une émulsion en versant en plusieurs fois la crème chaude sur le chocolat fondu en mélangeant vigoureusement du centre vers l'extérieur. Ajouter le beurre puis lisser au mixer plongeant sans incorporer d'air. Refroidir.

**La finition** : 50g de chocolat pour chablonner les fonds de tarte, 40g de sarrasin torréfié ou kasha, une pincée de fleur de sel.

Torréfier éventuellement le sarrasin. Fondre les 50g de chocolat et chablonner les fonds de tarte à l'aide d'un pinceau, les parsemer de graines de sarrasin. Verser la ganache dans les

fonds de tarte pour qu'elle forme un coussin sans déborder. Une fois que la ganache est presque figée parsemer de sarrasin et finir avec la fleur de sel.

@la cuisine de Mercotte  
[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)