



LA JURASSIC TARTE



La pâte sucrée cacao : 240g de farine T55, 10g de cacao poudre, 30g de poudre d'amandes, 95g de sucre glace, 1g de fleur de sel, 150g de beurre pommade, 60g d'œuf sans la coquille.

Dans la cuve du robot crémer à la feuille (le fouet plat) le beurre pommade, le sucre glace et la poudre d'amande. Ajouter l'œuf entier et mélanger. Incorporer la farine, le cacao et la fleur de sel sans trop travailler la pâte. Etaler le pâton entre deux feuilles guitare ou à défaut de papier cuisson et réserver au frais 15min. Foncer la tarte. Réserver au froid 10min.

La crème noisette : 150g de beurre, 150g de sucre, 150g de poudre de noisettes, 150g d'œufs entiers sans la coquille.

Dans la cuve du robot crémer à la feuille le beurre pommade et le sucre. Ajouter les œufs entiers et mélanger. Ajouter la poudre de noisettes et mélanger. Mettre en poche. Pocher une couche de crème noisette sur le fond de tarte froid. Enfourner 35min à 165°.

Le croustillant noisettes : 75g de noisettes, 75g de sucre, 1g de fleur de sel, 100g de feuillantine, 30g de Caraïbes, 20g d'Azelia.

Torréfier les noisettes 10/15min à 165°. Laisser refroidir. Faire un caramel à sec dans une casserole. Verser le caramel sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson et laisser figer. Mixer les noisettes torréfiées, le caramel et la fleur de sel jusqu'à obtenir un praliné liquide. Faire fondre les chocolats. Ajouter le praliné aux chocolats et mélanger. Incorporer la feuillantine et mélanger. Etaler sur le fond de pate sucrée cuit.

Le crumble cacao : 150g de beurre pommade, 150g de cassonade, 150g de farine, 15g de cacao poudre, 150g de poudre d'amandes, 1g de fleur de sel.

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une boule. Emietter le crumble sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson. Enfourner 20min à 165° (on peut enfourner en même temps que le fond de tarte pour gagner du temps). Laisser refroidir. Emietter encore pour obtenir un effet terre.

La ganache chocolat : 150g de crème 35%MG, 150g de lait entier, 150g de caraïbes, 150g d'Azelia, 45g de glucose, 45g de beurre.

Dans une casserole, chauffer la crème, le lait et le glucose. Réaliser une émulsion en versant le liquide chaud en 3 fois sur le chocolat préalablement fondu au bain-marie. Ajouter le beurre et mixer pour parfaire l'émulsion. Verser sur le croustillant noisettes. Réserver au froid.

La meringue : 75g de blancs d'œufs tempérés, 75g de sucre 75g de sucre glace.

Tamiser le sucre glace, le mélanger au sucre semoule. Monter les blancs à vitesse régulière et ajouter les sucres en 3 fois. Mettre en poche. Couper la poche finement. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, pocher le squelette d'un dinosaure sur 27cm x 27cm. Enfourner 20min à 100°. Laisser refroidir. Poser la ganache chocolat figée en appuyant légèrement pour coller la meringue à la ganache.

Les stalactites chocolat : 200g de caraïbes, 200g de Dulcey.

Scotcher les 2 feuilles guitare aux 2 plaques plates. Tempérer le chocolat noir et le mettre en poche. Pocher 5 disques de chocolat noir. Poser la plaque coté feuille guitare et appuyer. Soulever la plaque très rapidement après avoir appuyé pour former les stalactites. Poser la plaque coté poché sur 4 petits cercles de 8cm pour garder les stalactites jusqu'à ce que le chocolat fige. Répéter l'opération avec le chocolat Dulcey. Démouler et poser les 10 stalactites sur le crumble.

La finition : étaler le croustillant noisettes sur le fond de tarte cuit démoulé. Verser la ganache chocolat. Réserver au froid. Lorsque la ganache a figé, poser le squelette de meringue cuit. Emitter le crumble sur toute la surface de la tarte. Faire une trace de patte de dinosaure à 3 griffes avec le doigt. A l'aide d'un pinceau poudrer la trace de cacao. Poser les 10 stalactites sur la tarte.

@La cuisine de Mercotte 2022

<https://www.mercotte.fr/>