

Tarte aux 2 chocolats et citron confit et ses fruits rouges

Préparation 45 mn

Repos 1 h

Cuisson 30 mn

Les ingrédients pour 8 à 10 personnes :

Pour la pâte :

120 + 20 g de beurre

200 g de farine

50 g de sucre

2 jaunes d'oeufs

3 c à s de cacao non sucré

1 pincée de sel

Pour la garniture : voir conseils plus bas

300 g de chocolat noir à 60% de cacao

270 g de chocolat blanc

3/4 de citron confit au sel

45 cl de crème liquide

1,5 c à s de sucre à confiture

60 g de nougat

1,5 c à s de Grand Marnier

Un mélange de fruits rouges (framboises, groseilles, cassis)

Préparation de la pâte :

Mélanger la farine et le cacao dans un saladier, travailler avec 120 g de beurre.

Ajouter les jaunes d'oeufs, 1 c à s d'eau, le sucre et le sel. Mélanger et rouler en boule. Mettre 30 mn au frais.

Pour ma part je fais la pâte au robot avec la feuille n mettant d'abord les ingrédients avec le beurre froid coupé en dés, je mélange jusqu'à ce que l'ensemble devienne sableux puis j'ajoute les jaunes d'oeufs et l'eau. Attention de ne pas trop travailler la pâte qui sinon durcirait.

Étaler la pâte, la mettre dans un moule beurré ou un moule anti-adhésif de 27 cm de diamètre, dans ce cas inutile de beurrer le moule. Piquer la pâte avec une fourchette, la garnir de papier sulfurisé et la lester avec des haricots secs. Pour ma part je mets une deuxième moule un peu plus petit que celui employé pour la tarte. Placer au frais 30 mn. Cuire à four préchauffé à 210° pendant 25 mn environ (à adapter en fonction du four).

Quand le fond de tarte est cuit le laisser refroidir et réserver.

Préparation de la garniture :

Faire bouillir 30 cl de crème et ajouter le chocolat noir concassé. Mélanger pour faire fondre. Verser ce mélange sur le fond de tarte et laisser prendre au frais.

Pendant ce temps retirer la pulpe du citron confit au sel et couper l'écorce en tous petits dés. Râper le chocolat blanc. Faire bouillir le reste de crème (15 cl) avec le sucre à confiture, et hors du feu le verser sur le chocolat blanc. Ajouter le Grand Marnier, bien mélanger et laisser tiédir. Concasser le nougat et l'incorporer avec le citron confit à ce mélange.

Quand la ganache au chocolat noir est prise, étaler dessus le chocolat blanc et laisser prendre. Au moment du service décorer avec les fruits rouges.

Vin conseillé : un vieux Rivesaltes

Conseils :

J'ai mis une fois et demie les proportions des garnitures indiquées à l'origine dans la recette car, ayant pris un moule de 27 cm de diamètre (le diamètre du moule n'était pas précisé), au moment de mettre la ganache au chocolat noir sur le fond de tarte j'ai trouvé que par rapport à la photo du magazine la couche n'était pas épaisse. Bien qu'ayant pris un chocolat noir à 63% de cacao j'ai trouvé que la ganache au chocolat noir avait tendance à un peu trop masqué le chocolat blanc, aussi, prenez un chocolat à 60% et éventuellement mettez un peu moins de ganache au chocolat noir. Pour un moule plus petit, les 2/3 des proportions pour les garnitures seront suffisantes mais bien sûr ce sera pour moins de personnes (6 à 8) et surtout n'oubliez pas d'accompagner de fruits rouges qui apportent une touche de fraîcheur à l'ensemble.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>