

Pointe de tarte streusel au cacao, crémeux chocolat, nougatine de grué, chantilly vanille

Recette pour 4 portions

Description

Voilà une tarte sans être une tarte, tout est dans la finition, il faut simplement donner l'illusion, dans ce cas-ci, elle est plutôt chocolatée.

Ingrédients

Streusel cacao

- 40 Gr Farine
- 8 Gr Cacao en poudre
- 50 Gr Poudre d'amande
- 50 Gr Cassonade
- 1 Gr Sel
- 1 Gr Bicarbonate de soude
- 50 Gr Beurre

Nougatine de grué

- 25 Gr Beurre
- 30 Gr Sucre
- 10 Ml Lait
- 10 Gr Sirop de maïs
- 1 Gr Pectine
- 30 Gr Grué de cacao

Crémeux chocolat

- 115 Ml Lait
- 115 Ml Crème 35% à cuisson
- 45 Gr Jaune d'œuf
- 30 Gr Sucre
- 115 Gr Chocolat noir

La chantilly

- 125 Ml Crème 35% à fouetter
- 30 Gr Sucre glacé
- 0.50 Cuil. à thé Extrait de vanille

Préparation

- Temps de préparation **0 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **300 F°**

Le streusel cacao

Rassemblez tous les ingrédients, mélangez de manière à réaliser un sablage (consistance et ressemblance avec du sable).

Une fois la pâte devenue homogène, l'étalez (abaisse) sur 3 mm d'épaisseur entre deux feuilles, la placez au réfrigérateur par la suite.

À la sortie, détaillez des triangles (4) de 7 x 12 cm de haut.

Placez sur une plaque cuisson avec papier, cuire à 150°C (300°F) durant 18 minutes

Crémeux chocolat

Blanchir le sucre avec les jaunes, à l'aide d'un fouet. portez le lait et la crème à ébullition.

Versez le lait et la crème en partie sur les jaunes, continuez la cuisson à feu doux sans cesser de remuer avec une spatule.

Une fois nappante, versez la crème sur le chocolat dans un bol, mélangez, puis mixer.

La refroidir le plus vite possible.

Nougatine de grué

Faire chauffer le beurre, les 2/3 du sucre, le lait et le sirop de maïs à 45°C (113°F).

Mélangez la pectine avec le reste du sucre, ajoutez à la préparation sur le feu.

Fouettez, portez à ébullition, hors du feu ajouter le grué de cacao.

Versez entre deux feuilles ou silpat, bien étaler (finement).

Cuire dans un four durant 5 minutes à 170°C (340°F).

Laissez refroidir, casser entre vos doigts.

La chantilly

Montez la crème, l'extrait de vanille et le sucre à l'aide d'un fouet, une fois à la consistance souhaitée, réservez au réfrigérateur.

Montage et finition

Déposez un triangle de pâte streusle dans l'assiette puis à l'aide d'une poche à pâtisserie avec une belle douille unie (n° 12) réalisez un joli serpent de crémeux chocolat pour recouvrir le triangle. Piquez dessus un morceau de nougatine de grué cacao.

Finalisez sur le côté avec la chantilly. Saupoudrez de cacao ici et là.

Bon appétit!