



# *La tarte chocolat-café*

Une recette *by* Angelo Musa

---

*Recette pour environ 3 tartes de 16 cm de diamètre et de 2 cm de haut*

## **Pâte sucrée**

- **Beurre** : 160g
- **Sucre glace** : 105g
- **Poudre d'amandes** : 40g
- **Sel fin** : 3g
- **Zestes de citron** : 1g
- **1/2 gousse de vanille**
- **Farine T55**: 265g
- **Oeuf entier** : 55g

## **Dorure**

- **Jaunes d'oeufs** : 100g
- **Crème liquide** : 25g

**Progression** : À la feuille du batteur, ramollir le beurre. Incorporer le sucre glace, la poudre d'amandes, le sel fin, les zestes et la vanille grattée. Ajouter la farine, sabler le tout, et terminer par l'œuf. Laisser reposer la pâte 12 heures au frais. Foncer les fonds de pâte sucrée d'environ 2,5 mm d'épaisseur. Cuire à blanc à 150 °C une quinzaine de minutes. À l'aide d'un pinceau, recouvrir d'une fine couche de dorure, et cuire de nouveau environ 15 minutes à 150 °C.

## Biscuit au chocolat

- **Jaunes d'œufs** : 125g
- **Sucre semoule** : 105g
- **Beurre chaud** : 40g
- **Farine T55** : 65g
- **Cacao en poudre** : 25g
- **Blancs d'œufs** : 125g
- **Sucre semoule** : 30g
- **Poids total** = 515g

**Progression** : Monter au batteur les jaunes d'œufs avec le sucre pendant environ 10 minutes. En prélever une partie, et l'incorporer au beurre bouillant, puis mélanger au reste des jaunes. Ajouter la farine préalablement tamisée avec le cacao. Verser sur les blancs montés avec le sucre moussé et mélanger délicatement. Faire retomber le biscuit. Couler en cercle de 14 cm de diamètre et de 4 cm de haut, et cuire au four ventilé à 160 °C pendant 20 à 25 minutes.

## Ganache au café

- **Café moulu** : 20g
- **Crème liquide** : 220g
- **Café soluble** : 10g
- **Chocolat de couverture au lait** : 270g
- **Chocolat noir de couverture 66%** : 40g
- **Beurre** : 75g
- **Sucre inversé** : 25g
- **Poids total** = 660g

**Progression** : Faire infuser le café moulu dans la crème chaude pendant environ 10 minutes. Chinoiser, repeser au poids initial de crème, et incorporer le café soluble, ainsi que le sucre inversé. Réchauffer à 80 °C, puis verser sur les chocolats légèrement fondus. Ajouter le beurre et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.

## Préparation gélatine

- **Gélatine en poudre** : 100g
- **Eau froide** : 600g

**Progression** : Verser la gélatine en poudre dans l'eau froide, mélanger énergiquement. Laisser reposer 45 minutes. Puis, faire fondre à 55 °C. Laisser reposer une nuit au réfrigérateur.

## Chantilly au café

- Crème liquide : 35g
- Café soluble : 3,5g
- Sucre semoule : 15g
- Préparation gélatine : 16g
- Crème montée : 315g
- Poids total : 385g

**Progression** : Dans la crème chaude (70 °C), incorporer le café soluble, le sucre et la préparation gélatine. Mélanger soigneusement, verser à environ 25 °C à la crème montée. Pocher.

## Montage et finition

**Progression** : Lorsque les fonds sont bien dorés, les laisser refroidir. Verser un peu de ganache café dans chaque tarte, puis déposer un disque de biscuit au chocolat (environ 5 mm d'épaisseur). Couler de nouveau de la ganache jusqu'aux bords, et laisser figer au réfrigérateur. Terminer en dressant la chantilly au café. Saupoudrer légèrement de cacao, et décorer de copeaux de chocolat.