

Tartelette « bouchée » chocolat praliné

by Anne Wilmet

PASTRY SHOW JUNIOR



Ingrédients

Pâte sablée cacao

- 120 g de beurre doux
- 2 g de sel fin
- 50 g d'œufs entiers
- 90 g de sucre glace
- 30 g de poudre d'amande
- 20 g de cacao en poudre non sucré
- 60 g de farine Type 55
- 150 g de farine Type 55

Fabrication du praliné

- 250 g de sucre semoule
- 75 g d'eau
- 125 g d'amandes entières
- 125 g de noisette entières

Ganache chocolat

- 125 g de chocolat noir
- 105 g de crème liquide 35 %
- 25 g de beurre



Étapes pâte sablée cacao

1. Mélanger le beurre pommade, le sel, le sucre, la poudre d'amande, les œufs, le cacao en poudre et les 60 g de farine.
2. Dès que le mélange est homogène, ajouter les 150 g de farine restant, de façon très brève.
3. Former un pâton rectangulaire, filmer et mettre au frais pendant 24 heures.
4. Le lendemain, abaisser la pâte à 3mm, découper des fonds et les foncer dans les cercles à tartelettes, poser sur une plaque et la placer au congélateur. Une fois le four préchauffé, enfourner la plaque directement du congélateur au four.
5. Cuisson à blanc : 165°C pendant 25 min.

Fabrication du praliné

1. Cuire à 115°C l'eau et le sucre. Ajouter les fruits torréfiés encore tièdes et remuer lentement hors du feu pour les faire sabler.
2. Remettre sur feu doux jusqu'à obtenir une coloration brun foncé.
3. Verser sur une plaque recouverte d'un silpat (feuille siliconée) et refroidir.
4. Mettre de côté quelques fruits secs caramélisés pour le décor.
5. Concasser et broyer finement le reste au mixeur.
6. Couler un peu de praliné dans chaque fond de tartelette cuite.
7. Réserver le reste dans un récipient hermétique à l'abri de l'humidité.

Ganache chocolat

1. Faire chauffer la crème et le beurre.
2. Verser sur le chocolat. Émulsionner.
3. Couler dans le fond de tarte par dessus le praliné et mettre au réfrigérateur pour que la ganache durcisse.



**À vos
tabliers les
p'tits
chefs !**