

**Réalisé avec :**

CARAÏBE 66%

JIVARA 40 %

Pour 8 personnes**Préparation :**30 minutes + 3 heures de
repos

TARTE EXTRAORDINAIREMMENT CHOCOLAT

Une création
de l'École du Grand
Chocolat Valrhona

PÂTE SABLÉE AMANDES

120 g de beurre pommade

2 g de sel fin

80 g de sucre glace

30 g de poudre d'amandes

1 œuf entier

60 g de farine

180 g de farine

Procéder à un premier mélange avec le beurre pommade, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amandes, l'œuf et les 60 g de farine.

Dès que le mélange est homogène, ajouter les 180 g de farine restant de façon très rapide.

Étaler entre 2 feuilles de plastique ou de papier sulfurisé et réserver au réfrigérateur.

Cuire la pâte à 150-160°C environ 15 minutes au four.

BISCUIT CHOCOLAT SANS FARINE – FOND DE TARTE

30 g de chocolat CARAÏBE 66%

10 g de beurre

1 blanc d'œuf

10 g de sucre semoule

1 jaune d'œuf

Faire fondre* le chocolat CARAÏBE et le beurre à 40-45°C environ. Pendant ce temps, monter le blanc d'œuf avec le sucre. Dès qu'il est monté, mélanger au fouet avec le jaune.

Incorporer délicatement le chocolat et le beurre fondus à la spatule. Cuire au four à 180°C, 10 minutes.

GANACHE JIVARA 40 %

200 g de crème entière liquide

215 g de chocolat JIVARA 40%

20 g de miel acacia

70 g de beurre

Porter à ébullition la crème avec le miel. Verser délicatement 1/3 de ce mélange chaud au centre du chocolat, préalablement fondu*, en décrivant de petits cercles à l'aide d'une spatule. (1) Mélanger énergiquement pour créer un noyau élastique et brillant. (2) Répéter cette opération 2 fois. (1 et 2)

Cette texture devra être conservée jusqu'en fin de mélange. Vérifier que la température de la ganache soit à 40°C.

Ajouter enfin le beurre en morceau et mélanger à l'aide d'un mixer plongeant.

* Le chocolat peut être fondu au bain-marie ou au micro-ondes.

- au bain-marie : retirer la casserole du feu et remuer sans cesse le chocolat pour une fonte homogène.

- au micro-ondes : utiliser votre micro-ondes à 400W maximum afin de ne pas brûler le chocolat.

Important : ne jamais rajouter d'eau dans le chocolat.



MONTAGE

Une fois le fond de tarte refroidi, couler une partie de la ganache et déposer le biscuit chocolat par-dessus.

Couler le reste de ganache.

Réserver 2 heures au réfrigérateur et déguster chambré (à température ambiante).