



Aurélien Cohen présente sa

TARTE DULCEY SARRASIN VANILLE

TARTE DULCEY SARRASIN VANILLE

Pour 6 tartelettes de 7 cm et 1 grande tarte de 16 cm (4/5 personnes)

LA GANACHE MONTÉE VANILLE

76 g de chocolat blanc Ivoire
121 g de crème liquide
1 gousse de vanille
220 g de crème liquide
2,7 g de gélatine
16,2 g d'eau

LA PÂTE SUCRÉE CACAO

220 g de farine
30 g de cacao poudre
30 g de poudre d'amande
90 g de sucre glace
2 g de sel fin
110 g de beurre en petits cubes
1 œuf (à la maison, 60g)

LA DORURE

QS g de sarrasin
20 g de jaune d'œuf
5 g de crème liquide
QS de cacao

LE PRALINÉ NOISETTE SARRASIN

150 g de noisettes sans peau
100 g de sarrasin
125 g de sucre
2 g de fleur de sel

LE PRALINÉ COLLÉ CROUSTILLANT

300 g de praliné sarrasin
10 g de chocolat au lait
30 g de feuilletine

LA GANACHE DULCEY

350 g de chocolat Dulcey
245 g de crème liquide
33 g de trimoline (ou miel)
35 g de beurre

LA GANACHE MONTÉE VANILLE (la veille)



Hydrater la gélatine dans de l'eau froide. Pour la gélatine en poudre, utiliser un poids d'eau équivalent à 6 fois celui de la gélatine.



Dans une casserole, faire chauffer la crème (121 g) avec les graines de vanille et la gousse grattée. Une fois à ébullition, couper le feu et laisser infuser quinze à 30 minutes en couvrant la casserole.



Après infusion, réchauffer la crème pour la faire à peine bouillir puis retirer la crème du feu, ajouter la gélatine hydratée (et essorée si gélatine en feuille). Mélanger pour faire fondre.



Retirez la gousse puis verser la crème chaude sur le chocolat blanc. Faire fondre le chocolat avec la crème chaude en mélangeant comme pour réaliser une ganache.



Ajouter la deuxième quantité de crème liquide froide (220 g). Mélanger au fouet (on peut également mixer au mixeur plongeant) et verser dans un récipient à fond plat et filmer avec un papier cellophane au contact de la préparation. Laisser refroidir au moins 6 à 8 heures au réfrigérateur avant de monter la ganache.

LA PÂTE SUCRÉE CACAO



Mélanger par sablage le beurre, le sucre glace, la poudre d'amande, la farine, le cacao en poudre et le sel à l'aide de la feuille dans le batteur. Dès que le mélange est bien sablé (quelques minutes sont nécessaires), ajouter l'œuf et mélanger à nouveau. On arrête dès que l'ensemble est homogène.



Sur un plan de travail fariné ou directement sur une feuille de papier guitare (ou sulfurisé), fraiser la pâte avec la paume de la main pour bien finir d'homogénéiser la pâte.



Façonner 2 pâtons pas trop épais et étaler-les au rouleau à environ 2-2,5 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier guitare. Mettre la pâte sur une plaque allant au congélateur. Placer au congélateur pendant 30/45 minutes ou le temps que la pâte soit bien congelée.



Pour le fonçage des 6 tartelettes

Quand la pâte est bien congelée, détailler dans la pâte étalée et bien froide 6 bandes de 2,5 cm de large et de 22 cm de long ainsi que 6 disques de pâte de 7 cm de diamètre. Si la pâte s'est trop réchauffée, remettre les bandes et les disques au réfrigérateur ou au congélateur quelques dizaines minutes.



Beurrer les cercles perforés. Puis fonder la pâte en commençant par les bandes. Couper la pâte en trop puis souder les 2 bouts.



Poser ensuite le disque de pâte sur le plan de travail fariné poser le cercle avec la bande déjà foncée puis appuyer fort pour souder/écraser le fond et la bande de pâte. Il est important de penser à bien fariner son plan de travail lors du fonçage. Répéter l'opération pour chaque tartelette puis les placer sur une plaque et le mettre au moins 2 heures au congélateur avant de les cuire.



Pour le fonçage de la grande tarte

Détailler 1 disque de 20 cm de diamètre pour un cercle à tarte de 16 cm. Remettre le disque de pâte 10 min au réfrigérateur.



Sur un plan de travail fariné, fonder la pâte à tarte dans le cercle beurré, araser (couper au couteau la pâte qui dépasse du cercle) et laisser reposer environ 1h au congélateur.



Au bout de 1 heure, préchauffer le four à 160°C et enfourner les tartelettes et la tarte congelées. Cuire environ 15 minutes avant de décercler les tartelettes et la tarte.



La dorure

Pendant que les tartelettes et la tarte refroidissent, préparer la dorure en mélangeant le jaune d'œuf avec la crème liquide et de la poudre de cacao jusqu'à obtenir une couleur chocolat.



Badigeonner au pinceau la dorure cacao à l'intérieur et à l'extérieur des fonds de tartelettes et de la tarte.



Ajouter quelques graines de sarrasin à l'intérieur des fonds de tarte. Remettre au four sur une plaque pendant 15 minutes. Sortir du four et réserver à température ambiante.

LE PRALINÉ NOISETTE - SARRASIN



Torréfier les noisettes et le sarrasin 20 min à 160 °C sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Laisser refroidir.



Dans une casserole, réaliser un caramel à sec avec le sucre. Quand le caramel est bien fondu et qu'il a une belle couleur blonde, le verser sur une plaque et le laisser refroidir complètement.



Une fois le tout complètement refroidi, verser les noisettes, le sarrasin et le caramel dans un robot et mixer en plusieurs fois jusqu'à l'obtention d'une pâte. Ajouter la fleur de sel et mélanger.



Ajouter au praliné la feuilletine et le chocolat au lait préalablement fondu. Mélanger.



Pour les 6 tartelettes

Couler dans des moules à insert essenziale 30 silikomart en remplissant aux $\frac{3}{4}$ de la hauteur environ.



Pour la grande tarte

Pour la grande tarte, couler sur 1 cm de hauteur dans un cercle de 12 cm de diamètre filmé par-dessous et posé sur une plaque. Congeler tous les inserts pendant 2 heures minimum au congélateur.

LA GANACHE DULCEY



Dans une casserole, porter à ébullition la crème liquide avec la trimoline. Verser sur le chocolat (préalablement fondu) en trois fois en mélangeant à l'aide d'une maryse entre chaque ajout afin de réaliser une belle émulsion.



Ajouter le beurre coupé en cubes puis mixer la ganache au mixeur plongeant dans un récipient haut et étroit pour éviter d'incorporer de l'air.



Verser la ganache dans une poche à douille et la mettre de côté le temps qu'elle refroidisse un peu à température ambiante.

LE MONTAGE



Couler la ganache Dulcey dans la tarte et les tartelettes cuites. Placer au réfrigérateur environ 2 à 3 h le temps que la ganache cristallise et durcisse.



Une fois la ganache Dulcey prise au froid, déposer le disque de praliné sur le dessus des tartelettes et la tarte en faisant attention de bien les centrer.



Monter au batteur la ganache montée vanille comme une chantilly (ni trop ferme, ni trop souple).



Mettre la ganache montée dans une poche à douille munie d'une douille Wilton 125. Déposer les tartelettes sur une table tournante (si vous n'avez pas un vrai plateau tournant, utilisez celui de votre micro-ondes) pour pocher tout autour. Répéter l'opération pour chaque tartelette et la grande tarte.