



Recette Fil & Croq

Tarte chocolat passion



Fil & Croq

<http://www.fil-et-croq.com/>



Recette - Tarte chocolat Passion

Ingrédients pour un gâteau pour 6 personnes :

Pour l'insert passion :

- 150g de purée de fruit de la passion
- 1 mangue (surgelée ou fraîche et bien mure)
- 1 banane
- 1 citron vert
- 2 feuilles de gélatine
- du sucre

Pour le crémeux chocolat au lait :

- 240 g de chocolat au lait
- 230 g de lait
- 150 g de crème fleurette
- 75 g de jaunes d'œufs
- 45 g de sucre
- 2g de gelatine (1 feuille)

Pour la pâte sablée chocolat :

- 125 g de beurre mou
- 75 g de sucre glace
- 225 g de farine
- 1 oeuf entier
- 5 g de levure chimique
- 10 g de cacao en poudre

Pour le montage :

- 50g de biscuit dentelle
- 100g de mascarpone
- 10cl de crème fleurette
- 30g de sucre
- poudre couleur or (facultatif)

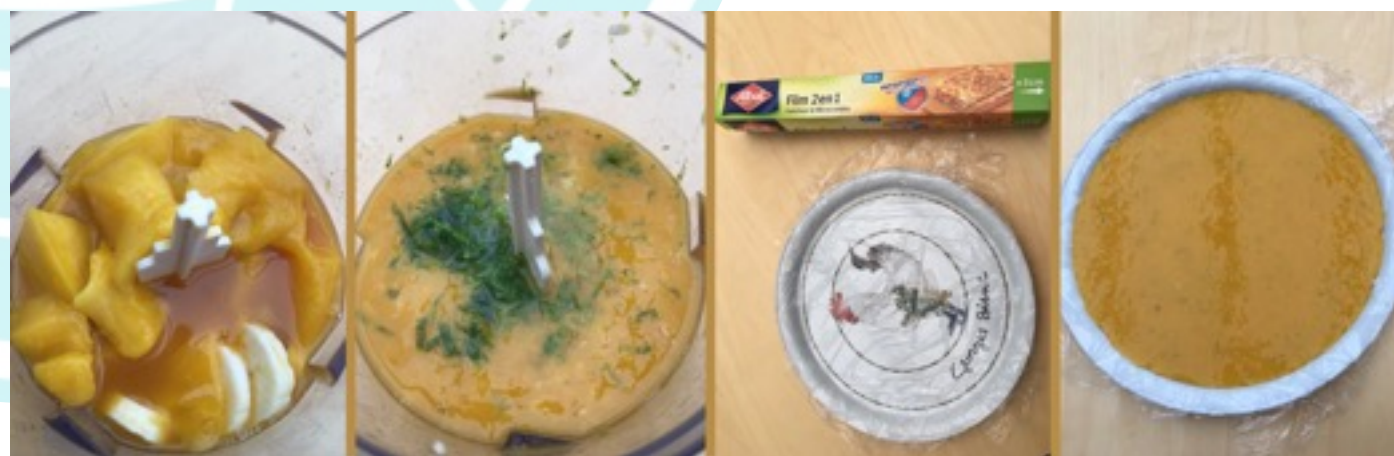
Recette - Tarte chocolat Passion

Les étapes 1, 2 et 3 sont à faire la veille

Étape 1 : l'insert passion

- Faire tremper la gélatine dans un peu d'eau froide pendant 10 minutes
- Mettre dans un mixeur la purée de fruit de la passion, la mangue et la banane coupées en morceaux. Mixer pour obtenir une purée lisse
- Ajouter le zeste de citron vert
- Ajouter un peu de sucre si nécessaire
- Garder environ 10 CS de purée de côté (pour la décoration finale)
- Mettre 3 CS de la purée de fruit obtenue dans un bol et ajouter la gélatine essorée
- Faire chauffer 10 secondes au micro onde pour faire fondre la gélatine (si nécessaire, refaire chauffer 10 secondes)
- Ajouter au reste de purée et mélanger
- Recouvrir un plateau de papier film. Verser dessus la purée de fruits.
- Placer au frigo une nuit

Ne placez pas au congélateur, sinon cela risque de se gorger d'eau



Recette - Tarte chocolat Passion

Étape 2 : le crémeux chocolat au lait

- Faire tremper la gélatine dans un peu d'eau froide pendant 10 minutes
- Verser le lait et la crème dans une casserole. Portez à ébullition à feu moyen.
- Mélanger les jaunes d'œufs au sucre sans fouetter.
- Verser environ $\frac{1}{4}$ de lait bouillant sur les jaunes sucrés, en fouettant.
- Reverser dans la casserole et faire cuire à feu doux en remuant
- Arrêter la cuisson lorsque la crème nappe la cuillère (on fait un trait avec le doigt sur le dos de la cuillère en bois, si la crème ne se "referme" pas, c'est cuit !)

Si la crème a tourné, pas de panique ! on peut la rattraper en la mixant avec un mixeur à soupe

- Hors du feu, ajouter la gélatine essorée
- Mettre le chocolat dans un saladier.
- Verser la crème anglaise très chaude sur le chocolat et mélanger pour obtenir une crème lisse
- Couvrir d'un fil alimentaire et placer au frigo pendant 1 nuit



Étape 3 : la pâte sablée chocolat

- Tamiser la farine, la levure et le cacao ensemble.
- Au robot (avec la feuille) malaxer le beurre en pommade. Ajouter le sucre et mélanger
- Ajouter l'oeuf et mélanger rapidement
- Ajouter la farine + levure + cacao
- Mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse. Former une boule

Pour éviter de trop travailler la pâte, je finis de la malaxer à la main

- Mettre la pâte dans une assiette. L'aplatir légèrement avec la paume. Filmer avec du film alimentaire et placer au frigo 2 heures

Recette - Tarte chocolat Passion

Étape 3 : la pâte sablée chocolat (suite)

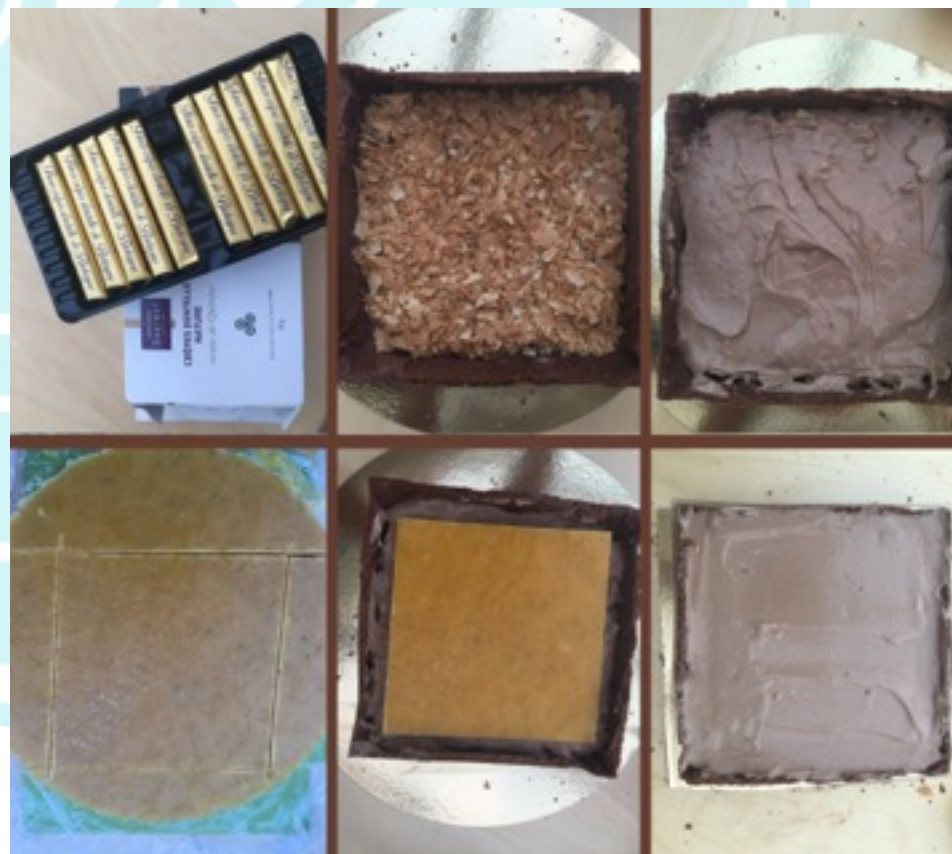
- Faire chauffer le four à 170°C
- Placer la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Étaler la au rouleau, pour obtenir une pâte d'environ 2 millimètres
- Placer le cercle sur la pâte sans appuyer et couper la pâte en laissant au minimum la hauteur des bords
- Placer le cercle sur un papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie
- Retourner dessus la pâte avec son papier sulfurisé. Retirer délicatement le papier
- Faire rentrer la pâte dans le cercle, en marquant bien les angles et le fond (vous pouvez appuyer avec votre droit fariné, pour bien marquer les angles)
- Appuyez légèrement avec le dos d'une cuillère sur tous les bords pour les lisser
- Couper le surplus de pâte avec un couteau, au dessus du cercle, de l'intérieur vers l'extérieur
- Placer un papier sulfurisé sur la pâte
- Remplir de riz, pour bloquer la pâte et éviter qu'elle ne s'affaisse pendant la cuisson
- Cuire la pâte pendant 30 minutes
- Enlever le riz et le papier sulfurisé
- Laisser refroidir hors du four, puis enlever le cercle et placer sur le plat à service



Recette - Tarte chocolat Passion

Étape 4 : le montage

- Le jour même, placer l'insert passion au congélateur pendant 30 minutes maximum, pour faciliter la pose
- Pour la décoration chocolat: faire fondre 25g de chocolat noir (au micro-ondes, puissance 500 pendant 1 minute, puis 30 secondes par 30 secondes jusqu'à ce qu'il soit fondu). Lorsqu'il est fondu, étaler en fine couche sur un papier guitare, en plaçant un papier guitare dessus et en lissant avec une spatule. Placer le tout au congélateur pendant 20 minutes
- Ecraser à la main les gâteaux dentelle et les répartir sur le fond de la tarte
- Dessus, étaler la moitié du crémeux au chocolat
- Couper l'insert passion légèrement plus petit que la surface du gâteau. Le poser sur le chocolat
- Recouvrir de crémeux passion jusqu'au bord
- Saupoudrer légèrement de cacao



Recette - Tarte chocolat Passion

Étape 4 : le montage (suite)

- Placer le mascarpone et la crème fleurette dans le robot. Monter le tout en chantilly
- Quand la chantilly commence à prendre, ajouter le sucre
- Placer la chantilly dans une poche à douilles avec une douille cannelée
- Faire des points de chantilly sur le tour du gâteau
- À l'aide d'une petite cuillère ou d'une petite poche à douille sans embout, mettre quelques points de purée passion (mise de côté dans l'étape 1) sur les points de chantilly
- Sortir la plaque de chocolat du congélateur. On peut recouvrir une partie de poudre couleur or.
- Avec un emporte pièce (chauffé en le passant sous l'eau chaude), découper la pièce de décoration
- Poser la pièce au centre du gâteau

