

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TARTE ET TARTELETTES AU CAFE

Pour un cercle Ø 22,5cm + 6 cercles Ø 8,5cm

Pâte sucrée aux amandes (à préparer la veille) :

120g beurre mou - 80g sucre glace - grains d'1/2 gousse de vanille - 25g poudre d'amandes - 2 pincées de fleur de sel - 1 oeuf - 200g farine T.45 -

Dans le mixeur à couteau, mettre le beurre et le sucre glace. Mixer rapidement, ajouter la vanille, la poudre d'amandes et le sel. Mixer. Ajouter l'oeuf, mixer. Ajouter la farine. Mixer. A l'aide d'une spatule ramasser la pâte et la verser sur du film alimentaire. L'envelopper de film, appuyer pour l'aplatir. Réserver au réfrigérateur.

Le lendemain, préchauffer le four à 180° (th.6).

Etaler au rouleau la pâte. Beurrer légèrement l'intérieur de tous les cercles. Les poser sur 2 plaques à pâtisserie. Disposer délicatement la pâte et à l'aide d'un couteau découper le surplus. Laisser reposer au frais 30 minutes. Piquer les fonds à l'aide d'une fourchette (éventuellement poser un papier sulfurisé dans chaque fond et remplir de billes de cuisson). Enfourner et cuire 21 minutes pour le grand cercle et 15 minutes pour les tartelettes. Sortir et laisser refroidir.

Ganache chocolat/café :

200g chocolat blanc (pour moi 160g chocolat blanc + 40g chocolat au lait) - 150g crème fraîche liquide - 15g café moulu -

Dans un grand bol en verre mettre le chocolat blanc. Le fondre au micro-ondes de 30 secondes en 30 secondes : sortir à chaque fois le bol, remuer à l'aide d'une spatule jusqu'à la texture souhaitée c'est à dire fondu. Dans une casserole, porter la crème à ébullition, éteindre, verser le café moulu, laisser infuser 10 minutes. Filtrer à l'aide d'un filtre à café comme ceux-ci

Verser la crème tiédie sur le chocolat en 3 fois tout en tournant avec une spatule sans laisser entrer de l'air. Couler dans les fonds de tarte et tartelettes à l'aide d'une louche. Laisser refroidir au réfrigérateur.

Chantilly au café :

1 càs de café soluble - 1 tasse de café expresso - 500g crème fraîche liquide entière - 2 càs sucre semoule -**

Préparer l'expresso, verser le café soluble, remuer. Battre la crème en chantilly à l'aide du Ka ou autre. Elle doit tenir entre les branches du fouet. Ajouter le café et le sucre semoule. Fouetter à vitesse 1 jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

A l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée n°6 en partant du centre

garnir la tarte et les tartelettes en formant une spirale. Décorer avec du café moulu en le saupoudrant à l'aide d'une passoire très fine. Entreposer au réfrigérateur jusqu'au moment du service.

* Aveu : si j'ai suivi C.F en essayant de faire une spirale (bien moins jolie que la sienne), pour les tartelettes après spirales j'ai lissé à l'aide d'une spatule métallique du bord de la tarte vers le centre. Finalement j'aurais dû faire la même chose pour la grande.

** J'ai trouvé, ne voulant pas acheter un flacon de café soluble, des sticks de café soluble qui m'ont paru bien plus pratiques pour l'usage que j'allais en faire. 1 stick = 1 càs.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr