

# Les Secrets de la Casserole

novembre 2011

## LA TARTE AU CHOCOLAT TUILES AU GRUE DE CACAO MOUSSELINE VANILLE A LA TRUFFE



Ingrédients : pour 12 personnes

### **Pâte sablée au chocolat**

150g de beurre  
95g de sucre glace  
30g de poudre d'amande  
(facultatif)  
1 pincée de sel  
1 œuf  
220g de farine  
30g de poudre de cacao

### **La ganache**

125g de chocolat 70%  
125g de crème liquide  
1 jaune d'œuf  
1 œuf  
70g de sucre

### **Les tuiles au grué de cacao**

50g de crème  
125g de beurre  
50g de glucose  
150g de sucre  
200g de grué de cacao

### **Mousseline vanille à la truffe**

4 jaunes d'œufs  
75g de sucre  
½ l. de lait  
1 gousses de vanille  
2 feuilles de gélatine  
15cl de crème 35%  
1cc d'huile de truffe  
noire

## **PREPARATION**

### **La tarte au chocolat**

Au batteur, mélanger le beurre, le sucre glace, la poudre d'amande et le sel.

Ajouter petit à petit l'œuf puis la farine et le cacao en poudre.

Laisser reposer au froid.

Faire bouillir la crème et verser sur le chocolat pour obtenir une ganache.

Au batteur, monter en sabayon, le mélange jaune d'œuf, œuf et sucre.

Mélanger délicatement la ganache avec le sabayon. Réserver.

Etaler finement la pâte sablée, foncer les moules à tartes individuels.

Cuire à blanc 10min. à 150°C.

### **Les tuiles au grué de cacao**

Mélanger la crème, le beurre, le glucose et le sucre et faire bouillir. Ajouter le grué de cacao. Mettre au frais.

Confectionner des petites boules et les disposer sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé. Cuire 14min. à 150°C. Laisser refroidir et décoller délicatement à l'aide d'une spatule. Réserver.

### **Mousseline vanille à la truffe**

Couper la gousse de vanille en deux dans la longueur et gratter les graines dans le lait. Le

chauffer puis verser sur les jaunes d'œufs mélangés au préalable avec le sucre. Porter à ébullition, mixer et passer au chinois étamine. Incorporer la feuille de gélatine ramollie dans de l'eau froide. Ajouter la crème et mettre dans le kisag, insérer une cartouche et mélanger. Laisser en attente, couché dans le frigo.

### **Coulis de framboise**

Réaliser un coulis avec 150g de framboises congelées. Les chauffer rapidement dans une casserole, les mixer rapidement au mixer plongeur pour les défaire et les passer au chinois. Mélanger avec 20g de sucre (ou selon les goûts) et quelques gouttes de jus de citron.

### **Finition**

Cuire les tartelettes au four à 150°C pendant 5-6 min.

Les servir tièdes avec une tuile posée dessus, la mousseline à la truffe et une autre tuile.