

TARTELETTES SOUFFLÉES AU CHOCOLAT

Ingredients (pour 4 personnes)

- Pâte sucrée
- 150 g de beurre
- 90 g de sucre glace
- 30 g de poudre d'amande
- 1 g de sel
- 225 g de farine
- 15 g de poudre de cacao
- 1 oeuf
- Le crémeux
- 2 jaunes d'oeuf
- 125 g de crème entière
- 50 g de sucre semoule
- 120 g de chocolat à 70% (couverture)
- Soufflé au chocolat
- 5 blancs d'oeuf
- 110 g de sucre en poudre
- 180 g de chocolat à 70% (couverture)
- 10 jaunes d'oeuf
- 100 g de lait
- 40 g de poudre de cacao

Preparation:

La pâte sucrée au chocolat

Ramollir le beurre au batteur, puis ajouter le sel, le sucre glace et la poudre d'amande jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Ajouter l'oeuf sans arrêter le batteur.

Arrêter le batteur et ajouter en deux fois la poudre de cacao mélangée à la farine.

Filmer la pâte obtenue et la placer au réfrigérateur pendant 4 heures.

Une fois réfrigérée, étaler la pâte sur un plan de travail fariné en la faisant tourner jusqu'à obtenir une pâte de deux millimètres d'épaisseur.

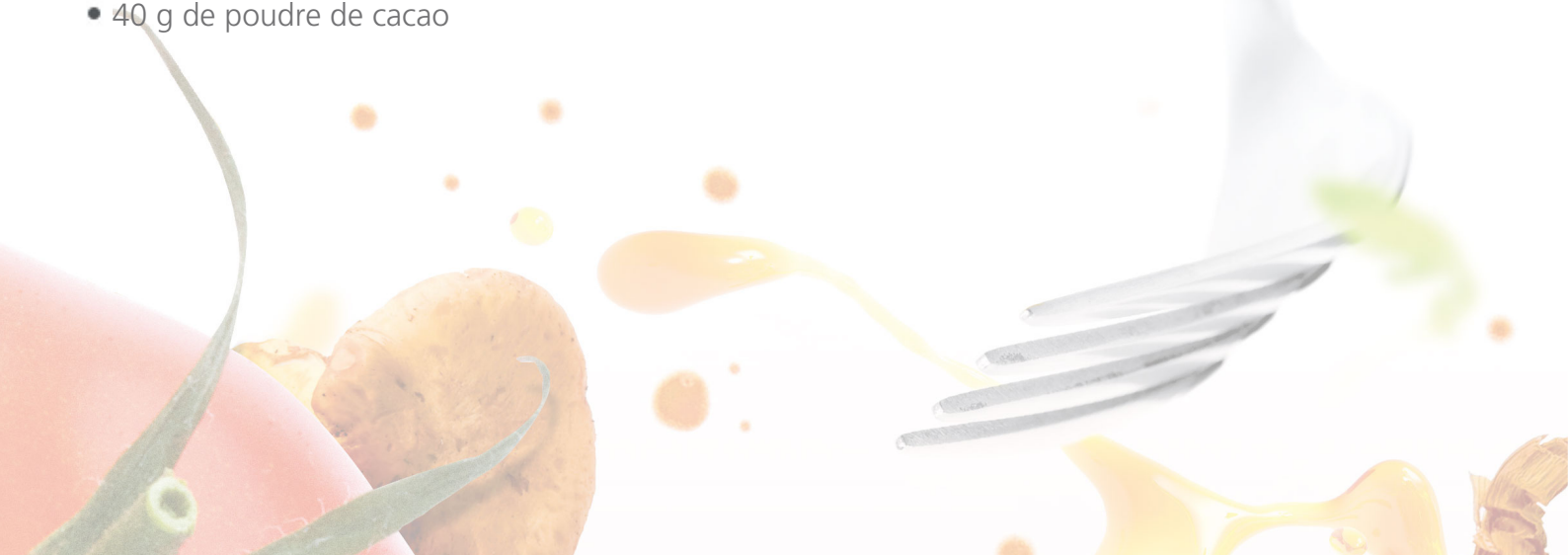
Disposer la pâte dans le moule et enlever le surplus. Mettre 5 - 10 minutes au réfrigérateur.

Dans le fond de la pâte, donner quelques coups de fourchette pour éviter qu'elle ne gonfle au moment de la cuisson.

Mettre la pâte au repos une à deux heures au réfrigérateur.

Puis la faire cuire au four pendant 10 minutes à 175 °C (th.6). Laisser refroidir.

Le crémeux au chocolat



Faire chauffer la crème dans une casserole. Pendant ce temps, mélanger rapidement les jaunes d'oeuf avec le sucre.

Une fois la crème arrivée à ébullition, la verser dans un récipient froid et ajouter le mélange jaunes d'oeuf-sucre.

Remettre le tout sur le feu, et arrêter la cuisson avant ébullition.

Napper le chocolat coupé en morceaux avec cette crème anglaise, mélanger délicatement avec une maryse.

Lisser le mélange avec un mixeur plongeant.

Filmer le crémeux et laisser reposer au réfrigérateur pendant 6 heures.

Démouler la pâte sucrée. À l'aide d'un pinceau, badigeonner le fond de la pâte cuite avec le chocolat de couverture.

Beurrer une feuille de papier sulfurisé et la couper en bandes. Les insérer entre la pâte cuite et le moule de façon à créer une parois en papier pour contenir le montage du soufflé.

Avec une poche à douille, garnir la pâte sucrée de crémeux chocolat jusqu'à mi-hauteur.

Le soufflé au chocolat

Monter les blancs d'oeuf délicatement au batteur.

Faire chauffer au bain-marie, tout en mélangeant le lait, le chocolat et les jaunes d'oeuf.

Ajouter le sucre semoule aux blancs d'oeuf sans arrêter le batteur jusqu'à l'obtention d'une meringue bien montée.

Incorporer petit à petit la meringue dans le mélange chocolat, jaunes d'oeuf et lait.

Ajouter la poudre de cacao et mélanger délicatement au fouet.

Mettre ce mélange dans une poche à douille et ajouter une couche régulière sur le crémeux au chocolat. Lisser la surface avec une petite cuillère.

Faire cuire au four à 200 °C (th.7) pendant 8 minutes.

Laisser refroidir la tarte au chocolat soufflée deux minutes et servir encore tiède.

