

La recette de la Tarte Mocha-Macadamia par Lydia



Ingrédients :

Fond de tarte

200gr de farine
50gr de maïzena
100gr de sucre
60gr de beurre pomade
50gr de chocolat dessert, noir intense (Nestlé)
15cl de lait demi-écrémé
1 sachet de levure
1 oeuf entier
1 cc de cannelle moulu
1 demi cc de vanille liquide
1 demi cc de zeste de citron vert

Ganache

200gr de chocolat dessert café (Nestlé)
30cl de crème fraîche épaisse
10cl de café très fort
1 sachet d'agar agar (ou 4 feuilles de gélatine)
1 CS de cognac (ou autre)
1 cc de cannelle
Sucre

Noix de Macadamia

100gr de noix de macadamia

Préparation :

1- Faire torréfier les noix de macadamia et les concasser grossièrement.

2- Préchauffer le four à 180°

3- Fond de tarte

Mélanger tous les ingrédients secs

Ajouter le beurre pomade et mélanger

Ajouter l'oeuf entier et mélanger pour l'incorporer

Verser 10cl de lait, la vanille, le zeste de citron

Ajouter les 50gr de chocolat noir fondu et bien mélanger

Rectifier en liquide, farine ou sucre pour obtenir la consistance d'une pâte à tarte

Abaisser la pâte pour

4- Pour la version ganache cuite

Préparer séparément une pâte normale (exemple une génoise ou pâte à tarte sucrée) former

un disque assez fin et du même format que votre moule à tarte. Faire cuire 10 à 15 mn environ

il faut qu'il ait une belle couleur dorée. Réservez.

5- Ganache

Faire fondre le chocolat cassé en morceaux dans 1 grand bol

Retirer l'huile qui se serait déposer sur le dessus

Ajouter l'agar agar fondu dans un peu d'eau (si vous avez fait le choix de cet ingrédient)

Verser le café et la cannelle

Vérifier le sucre et rectifier si nécessaire.

Ajouter la crème fraîche et mélanger pour obtenir un appareil bien lisse

Ajouter la gélatine ramolie et essorée (si vous avez fait le choix de cet ingrédient)

Réserver

Option n° 1

Dérouler la pâte dans un moule à tarte

Parsemer les noix de macadamia sur la pâte à tarte

Verser la ganache au 3/4 puis enfourner à mi-hauteur et faire cuire 30 à 35 minutes.

Retirer du four et éponger au sopalin l'huile qui pourrait apparaître à la surface.

Déposer le disque de pâte blanche que vous aviez fait cuire et presser légèrement afin qu'il adhère à la surface de la tarte.

Option n° 2

Dérouler la pâte dans un moule à tarte, faire cuire 15 à 20 minutes en ayant pris soin de placer un chapelet de pois (pour éviter que ça gonfle inégalement)

Retirer du four et laisser refroidir un peu puis garnir des noix de macadamia torréfiées

Remplir de la ganache (encore tiède et liquide) jusqu'au bord.

Placer au réfrigérateur afin que la ganache durcisse un peu (3 heures peut-être)

Astuces

- Tamisez le fond du moule à tarte de sucre vanillé, en cuisant ça va cristalliser et apporter

un croustillant à la pâte.

- Vous pouvez remplacer les noix de macadamia par une compoté de poires caramélisées,

de framboises fraîches entières (pour l'été) ou tout autre fruit de votre choix. Des pistaches

torréfiées pourraient aussi bien se marier au parfum du café.

Cette tarte est une invention de ma part, je n'ai pas suivi une recette donc n'hésitez pas à rectifier ce qui vous semble nécessaire.

Voilà, Bonne dégustation !