

Gâteaux et desserts au chocolat

Tartelette chocolat estragon



5h10 **1h25** **15 min** **3h30** **535**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte sucrée

- 1 Verser le sucre glace puis les amandes en poudre dans la cuve d'un batteur.
- 2 Ajouter le beurre en morceaux et battre à petite vitesse. Puis augmenter progressivement.
- 3 Ajouter l'œuf et battre de nouveau.
- 4 Arrêter le batteur et ajouter la farine.
- 5 Battre la pâte brièvement pour la rendre homogène.
- 6 Débarrasser la pâte dans une assiette, la filmer et réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.

Étape 2

Foncage et cuisson des fonds de tarte

- 1 Sortir la pâte du réfrigérateur, saupoudrer le plan de travail de farine puis poser la pâte dessus.
- 2 Saupoudrer la pâte d'un peu de farine. L'étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Ajouter de la farine régulièrement pour l'étaler plus facilement.
- 3 Prendre un cercle calibré à la taille des moules, le poser sur la pâte et couper la pâte autour du cercle à l'aide d'un couteau d'office.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la pâte sucrée

150 g **Beurre**
125 g **Farine**
80 g **Sucre glace**
25 g **Amande(s) en poudre**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

Ingrédients pour la ganache

160 g **Chocolat noir**
12 g **Estragon**
210 g **Crème liquide (fleurette)**
35 g **Beurre**

Ingrédients pour le fonçage des fonds de tarte

1 **Farine**
1 **Beurre**

- 4 Réserver l'excédent de pâte pour les autres tartelettes.
- 5 Réserver les fonds de pâte sur une assiette au réfrigérateur pour les faire durcir.
- 6 Avec un morceau de beurre, beurrer l'intérieur des cercles à tarte.
- 7 Quand les fonds de pâte ont durci, les déposer sur les cercles. Faire délicatement rentrer la pâte dans le moule en la poussant à l'aide des deux pouces.
- 8 Relever un peu le cercle, pousser la pâte un peu plus bas puis couper le long du cercle pour enlever l'excédent de pâte.
- 9 Piquer les fonds à l'aide de la pointe d'un couteau, les réserver au congélateur pendant 30 min.
- 10 Préchauffer le four à 160°C (Th.5-6) en chaleur tournante.
- 11 Sortir les fonds du congélateur, les enfourner sur une plaque de four pendant 15 min pour les colorer.
- 12 Quand les fonds sont bien colorés, les sortir du four et réserver.

Ingrédients pour le dressage

1 Estragon

Étape 3

Préparation de la ganache

- 1 Poser une casserole sur une balance, tarer la casserole et peser les feuilles d'estragon sans la tige.
- 2 Ajouter la crème liquide, porter à ébullition puis mixer la préparation à l'aide d'un mixeur plongeant.
- 3 Filmer la casserole et laisser infuser pendant 5 min.
- 4 Ôter ensuite le film alimentaire de la casserole, poser un bol sur la balance et passer la préparation dans un chinois au-dessus du bol.
- 5 Presser le chinois à l'aide d'un pochon puis vérifier que la crème pèse toujours autant, sinon en remettre.
- 6 Verser l'infusion dans une autre casserole et porter à ébullition.
- 7 Mettre le chocolat en morceaux dans un saladier et verser l'infusion dessus. Mélanger à l'aide d'une maryse pour faire fondre le chocolat.
- 8 Quand la ganache est bien lisse, incorporer le beurre froid en morceaux. Bien mélanger pour monter au beurre.
- 9 Quand tout est bien fondu et homogène, la ganache est prête.

Étape 4

Dressage

- 1 Verser la ganache sur les fonds de tarte à l'aide d'un pochon.
- 2 Laisser reposer au réfrigérateur pendant minimum 1 heure. Puis les sortir 1 heure avant de servir pour qu'elles reviennent à température ambiante.
- 3 Dresser les tartelettes sur une assiette et décorer de quelques pluches d'estragon.