# Tarte chocolat et noisettes de Gaetan Friard

Aujourd'hui je vous propose une superbe tarte chocolat noisette qui ravira à la fois vos papilles et votre sens de l'esthétique: il faut dire que la plupart du temps les tartes au chocolat ne sont pas très jolies et assez plates. Si la liste des préparations peut vous paraître longue l'ensemble est rapide et peu technique.  Il suffit juste de bien s'organiser! Le résultat est bluffant…tant sur le plan visuel que gustatif.

Tarte chocolat et noisettes de Gaetan Friard

Pour cette tarte il vous faudra réaliser:

- une pâte sucrée au chocolat
- un crémeux noisette
- une ganache au chocolat

- une chantilly au chocolat au lait
- des noisettes caramélisées

**Ingrédients pour une tarte de 6 personnes**

Pour la pâte sucrée au chocolat

- 60 g de beurre pommade (très mou mais surtout pas fondu)
- 40 g de sucre glace **tamisé**
- 20 g d'œuf (cassez votre œuf dans un petit ramequin; battez-le avec une fourchette et prélevez les 20 g dont vous avez besoin)
- 80 g de farine **tamisée**
- 15 g de poudre de noisette
- 20 g de cacao

Pour le crémeux noisette

- 50 g de beurre pommade (très mou mais surtout pas fondu)
- 40 g de sucre en poudre
- 50 g d'œuf (cassez votre œuf dans un petit ramequin; battez-le avec une fourchette et prélevez les 50 g dont vous avez besoin)
- 50 g de poudre de noisette

Pour la ganache au chocolat et tonka

- 30 g de lait
- 70 g de crème fraîche liquide
- 90 g de chocolat noir à 66%
- 1 fève tonka

Pour la chantilly au chocolat au lait

- 100 g de crème fraîche liquide
- 1 feuille de gélatine
- 125 g de chocolat au lait en **pistoles ou petits morceaux** pour faciliter sa fonte (c'est important)
- 200 g crème fraîche liquide froide
- 30 g de sucre en poudre **ou** 20 g de sirop de glucose

(facultatif: il a un pouvoir sucrant mois élevé que celui du sucre et une texture assez visqueuse; il se présente sous la forme d'un sirop épais et incolore. On l'utilise souvent en pâtisserie pour stabiliser et améliorer la texture ainsi que pour éviter la cristallisation du sucre).

Pour les noisettes caramélisées

- 100 g de noisettes émondées (sans la peau)
- 40 g de sucre
- 20 g d'eau

Pour le dressage

- de la brésilienne (noisettes broyées, torréfiées et caramélisées)
- de la poudre de cacao

**Matériel**

- poche à douille
- film alimentaire
- un cercle ou cadre à tarte de la forme de votre choix: j'utilise un cadre de 25 cm sur 25 cm et de 3 cm de hauteur

différentes formes de cercles

**Préparation**

Commencez par les noisettes caramélisées et la chantilly au chocolat au lait

- Faites chauffer l'eau et le sucre à 117° et versez les noisettes.

Faites chauffer l’eau et le sucre à 117° et versez les noisettes

- Mélangez alors continuellement. Le mélange va devenir très sableux puis progressivement les noisettes vont dorer puis se couvrir de caramel. Ce n’est pas très difficile : il  faut juste un peu de patience.

Le mélange sucre et noisettes va devenir très sableux

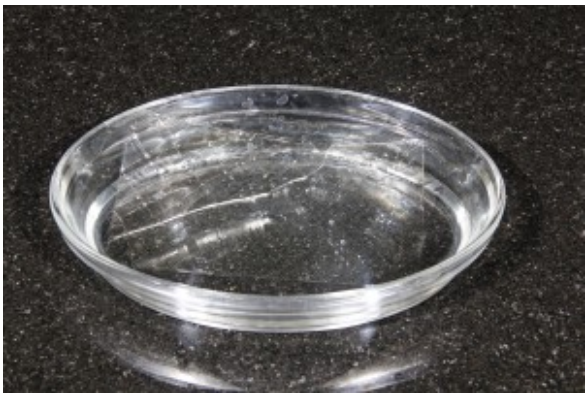
Les noisettes vont dorer et se couvrir de caramel

- Débarrassez les noisettes sur un revêtement anti-adhésif. Laissez refroidir et mettre les noisettes dans un récipient hermétique en attendant le dressage.

Débarrassez les noisettes sur un revêtement anti-adhésif

La chantilly au chocolat au lait

- Immergez la feuille de gélatine dans de l'eau froide.



Mouillez la gélatine

- Faites chauffer 100 g de crème fraîche liquide avec le glucose (ou le sucre). Mélangez bien les deux ingrédients.

Faites bouillir 100 g de crème fraîche liquide avec le glucose

- Essorez la gélatine ramollie et égouttée; puis ajoutez-la hors feu à la crème chaude mais pas bouillante. Versez le tout sur le chocolat en morceaux.  Attendez une minute puis mélangez doucement pour dissoudre le chocolat dans le mélange.

Versez le tout sur les pistoles de chocolat

- Ajoutez alors les 200 g de crème froide restante. Mélangez bien et mettez le tout au froid pendant 1 h 30.

Ajoutez le restante de crème liquide

- Puis montez cette crème en une chantilly bien souple. Versez la dans une poche à douille avec la douille de votre choix. J’utilise une douille unie large pour faire de jolies dômes.

Mettre la chantilly dans une poche à douille

La pâte sucrée

- Dans un bol versez le beurre et le sucre glace tamisé. Mélangez bien. Vous pouvez bien sûr utiliser votre robot pâtissier si vous en avez un.

Versez le beurre et le sucre glace tamisé et mélangez bien

- Ajoutez les 20 g d’œufs et la farine tamisée.

Ajoutez les 20 g d’œufs et la farine tamisée

- Puis terminez avec la poudre de noisette et le cacao.

Terminez avec la poudre de noisette et le cacao

La pâte au cacao est prête

Ce type de pâte à base de beurre est assez fragile à travailler, en particulier quand il fait chaud (les pâtissiers travaillent le plus souvent dans des « laboratoires » réfrigérés ce qui n'est pas le cas de nos cuisines ménagères souvent surchauffées). Je vais donc vous livrer ma petite astuce pour éviter d'avoir des problèmes lors du fonçage de la pâte.

- Je dépose la boule de pâte sur du film alimentaire (ou du papier sulfurisé) et je repose par dessus une autre feuille de film alimentaire. Ma pâte est donc prisonnière entre ces deux feuilles de film alimentaire. J'utilise alors un rouleau à pâtisserie pour étaler directement la pâte qui est encore molle. Surtout n'oubliez pas de réaliser un diamètre de 6 cm supérieur à votre cadre de manière à pouvoir réaliser les rebords. Puis mettez la pâte au frais pendant 15 mn; n'attendez pas plus car il faut que la pâte ait commencé à durcir mais pas trop, sinon elle cassera quand vous la mettrez dans le cercle: il faut qu'elle reste encore malléable.

Étalez la pâte entre deux feuilles de papier cuisson ou film alimentaire

- Posez-le cercle à tarte sur votre plaque de cuisson recouverte d’une feuille de papier cuisson ou d’un silpat. Au bout de 15 mn sortez la pâte du frigo. Repassez le rouleau à pâtisserie pour bien la lisser et ôtez le film alimentaire du dessus. Retournez alors la pâte et posez-la sur le cercle à tarte. Laissez en place le film alimentaire (celui qui était en dessous et qui se retrouve maintenant au-dessus) et avec les doigts faites épouser délicatement la pâte à la forme de votre cercle. Puis ôtez le film alimentaire.

Retournez alors la pâte et posez-la sur le cercle à tarte. Faites épouser délicatement la pâte à la forme de votre cercle

Ôtez le film alimentaire

- A l’aide d’un rouleau à pâtisserie ou d’un couteau ôtez le surplus de pâte (vous en ferez des petits sables pour le goûter).

Ôtez le surplus de pâte

- Remettez le tout **au frigo pour un heure** (étape importante à ne pas sauter sinon vos bords de tarte vont retomber si vous enfournez immédiatement).
- Faites préchauffer le four à 180° et enfournez pour 12 à 15 minutes.

Le crémeux noisette

- Dans un grand bol mélangez tous les ingrédients à savoir: les 50 g de beurre pommade, 40 g de sucre en poudre, 50 g d’œuf et 50 g de poudre de noisette. Mélangez bien le tout pour former un mélange homogène.

Dans un grand bol mélangez tous les ingrédients du crémeux noisette

- Remplissez une poche à douille de ce crémeux noisette.

Remplissez une poche à douille de ce crémeux noisette

- Au bout des 12 à 15 mn de cuisson sortez le fond de tarte du four et laissez le un peu refroidir à température ambiante. Laissez le four allumé à 180°. Pochez le crémeux noisette dans le fond de la tarte précuite: remplissez au 3/4 de la hauteur car il faudra encore ajouter la ganache au chocolat après cuisson. Puis réenfournez pour 8 à 10 mn de cuisson toujours à 180°. Laissez refroidir à température ambiante **sans démouler**.

Pochez le crémeux noisette dans le fond de la tarte précuite

Réenfournez pour 8 à 10 mn de cuisson toujours à 180°. Laissez refroidir à température ambiante sans démouler

La ganache au chocolat et tonka

- Râpez la fève tonka au dessus du lait.

Râpez la fève tonka au dessus du lait

- Faites bouillir le lait et la crème. Hors feu filmez la casserole et laissez infuser 15 mn. Puis ôtez le film et réchauffez le tout.

Filmez et laissez infuser

- Versez le  mélange lait et crème chaud sur les pistoles de chocolat. Attendez une minute puis mélangez doucement pour dissoudre le chocolat dans le mélange sans introduire trop de bulles d'air.

Versez le tout sur les pistoles de chocolat

- Versez la ganache sur la tarte refroidie (et toujours pas démoulée). Lissez avec une spatule. Remettez au frais.

Versez la ganache sur la tarte

Lissez la ganache avec une spatule

**Dressage**

- Sortez la tarte du frigo quand elle est bien refroidie. A l'aide d'un couteau (à filet de sole – couteau souple et fin-  ou un petit couteau fin) démoulez la tarte et déposez-la sur un plat. Utilisez une grande spatule pour la déplacer.

Démoulez la tarte

- A l’aide d’un couteau ou d’une mini spatule déposez de la chantilly sur tous les bords extérieurs de la tarte. Puis recouvrez la chantilly d’éclats de noisette ou de brésilienne.

A l’aide d’un couteau ou d’une mini spatule déposez de chantilly sur tous les bords de la tarte

Puis recouvrez la chantilly d’éclats de noisette ou de brésilienne

Les bords sont recouverts

- Puis pochez des dômes de chantilly sur toute la surface de la tarte. Insérez alors une noisette caramélisée à chaque intersection.

Pochez des dômes de chantilly sur toute la surface de la tarte

- Il ne reste plus qu’à saupoudrer de poudre de cacao.

Tarte chocolat et noisettes

de Gaetan Friard

Et le moment magique est arrivé: régalez-vous!

Tarte chocolat et noisettes de Gaetan Friard

Tarte chocolat et noisettes de Gaetan Friard

Cette recette est l’oeuvre de  Gaëtan Friard, jeune pâtissier-chocolatier né en 1989 qui a déjà une belle carrière derrière lui : successivement Demi Chef de partie, Chef de partie, 1er chef de partie, c’est en 2014 qu’il devient sous chef au restaurant étoilé de l’Hôtel Fouquet’s Barrière Le Diane.

Compétiteur dans l’âme, Gaëtan participe à des concours depuis déjà plusieurs années. Il remporte notamment le 2ème prix Européen du Challenge à Belfort en 2010. Son couronnement au Mondial des Arts Sucrés 2014 ne fait que confirmer qu’un avenir brillant l’attend.