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

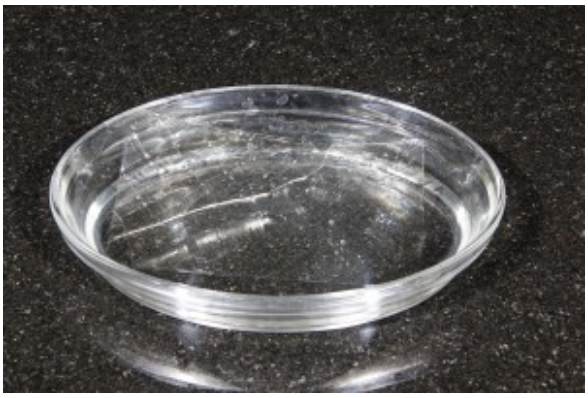
Les noisettes vont dorer et se couvrir de caramel

- 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.

<u>Le crémeux noisette</u>

- 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.

Tarte Bananatoffee (banane, chocolat, caramel beurre salé)

Cette tarte m’est inspirée d’un célèbre dessert anglais, le Banoffee (à base de banane et de tofee), dont le nom est une contraction de ces deux même mots. Mais qu’est-ce que le toffee? C’est une confiserie fabriquée en faisant bouillir du sucre ou de la mélasse dans du beurre: en fin de cuisson, on obtient une pâte sucrée dont la saveur se situe entre le caramel beurre salé ou à la confiture de lait.

J’ai eu envie de revisiter ce dessert à ma façon en y ajoutant une ganache au chocolat qui se marie délicieusement avec la banane: en voici la recette!

Ingrédients: pour une tarte de 6 à 8 personnes (cercle de 26 centimètres de diamètre)

- 3 bananes
- deux citrons

<u>Pour la pâte sucrée au chocolat</u>

- 95 g de sucre glace tamisé
- 30 g de poudre d’amande
- 150 g de beurre mou demi sel (sortez le 1 h avant du frigo et travaillez le à la fourchette pour le ramollir mais surtout pas de passage au micro onde)
- 1 œuf entier à température ambiante
- 225 g de farine tamisée
- 15 g de cacao en poudre tamisé
- 40 g de chocolat noir

Pour le caramel beurre salé

- 180 g de sucre
- 110 g de beurre salé
- 10 cl de crème entière épaisse

Pour la ganache chocolat

- 200 g de chocolat noir Manjari de Valrhona
- 220 g de crème fraîche liquide entière
- 60 g de beurre
- 25 g de sucre inverti ou trimoline. C'est un anti cristallisant du saccharose qui apporte du moelleux aux pâtisseries et évite à ce dernier de cristalliser (très utile pour les glaces et sorbets). Il est difficile d'en trouver en petites quantités; vous pouvez en faire facilement et le conserver pendant de très longs mois sans problème dans une boîte hermétique. Voici la recette: 500 g de sucre en poudre, 240 ml d'eau, 5 ml de jus de citron. Faites bouillir le mélange sucre, eau et jus de citron. Chauffez jusqu'à 114°C. Faites refroidir à température ambiante et conservez dans une boîte hermétique .

Pour le décor en chocolat

- 60 g de chocolat blanc ou blond (j'utilise du chocolat Valrhona Dulcey)

La marque Valrhona est assez difficile à trouver dans le commerce…C'est dommage car c'est le meilleur des chocolats à pâtisser, Valrhona étant LA marque de référence pour tous les grands chefs pâtissiers. Mais je vous ai déniché « the » bonne adresse pour en acheter! Vous pouvez vous procurer ces deux chocolat (Dulcey et Majari) ainsi que tous les autres chocolats de la marque Valrhona, en cliquant sur les photos ci-dessous.

Le Dulcey:

Valrhona - Dulcey 32% chocolat blond de couverture fèves 500 g

Le Manjari:

Valrhona - Manjari 64% chocolat noir de couverture pur Madagascar fèves 500 g

Matériel

- un silpat ou papier cuisson
- un cercle à tarte de 26 cm de diamètre et 3 de haut. mais vous pouvez également présenter ce dessert en portions individuelles: il vous faudra

alors 8 petits cercles à entremets ou à tartes
- une bande de rhodoïd d’une hauteur un peu supérieure à votre cercle (la bande de décor en chocolat dépasse la hauteur de gâteau…) et coupée à la longueur exacte de la circonférence de votre cercle. Vous pouvez en trouver en cliquant sur l’image ci-dessous (hauteur 4,5 cm)

Ibili 773602 - RUBAN Pvc cercle - special mousse - 20 M x 4.5 cm - pour patissier

Préparation

Pour le caramel beurre salé

Vous pouvez le préparer la veille ou le matin pour l’après-midi : il aura ainsi le temps de refroidir.

- Faites chauffer le sucre dans une casserole avec une

petite cuillerée à soupe d’eau. Laissez cuire.

Le caramel mousse

- Quand le caramel a pris une joli couleur dorée ajoutez **hors feu** la crème épaisse légèrement tiédie (attention aux éclaboussures). Mélangez bien et ajoutez le beurre .Versez dans un bocal. Laissez refroidir à température ambiante puis mettre au frais.

Décuire le caramel avec la crème fraîche

<u>La pâte sucrée au chocolat</u>

- Préchauffez le four à 180°.
- Tamisez le sucre glace au dessus d’un grand bol.

Tamisez le sucre glace

- Puis ajoutez la poudre d'amande et le beurre ramolli. Mélangez bien soit avec une **maryse** ou utilisez un batteur avec les crochets ou mieux un robot équipé de la **feuille** si vous en avez un. Quelque soit le robot utilisé, mélangez à vitesse lente sinon votre pâte sera difficile à étaler et à travailler par la suite.

Sucre, poudre d'amande, beurre

- Lorsque la pâte est bien homogène ajoutez l'œuf et bien mélanger.

Ajoutez l’œuf

- Tamisez directement la farine au dessus du mélange.

Tamisez la farine

- Tamisez également le cacao.

Tamisez également le cacao

- Mélangez bien le tout.

Bien mélanger à la spatule

- Déposez la pâte sur une large bande de film alimentaire. Recouvrez-la d'une autre bande de bande de film alimentaire. Puis à l'aide d'un rouleau à pâtisserie abaissez-la entre ces deux films à la taille de votre cercle à tarte. Vous allez maintenant la mettre au frigo pendant **une heure**.

Abaissez la pâte entre ces deux films

- Sortez la pâte du frigo. Ôtez la feuille de papier film du dessus.

Ôtez le film de dessus

- Puis posez votre silpat (ou une feuille de papier cuisson) à la place du film que vous venez d’enlever.

Posez votre silpat à la place du film que vous venez d’enlever

- Retournez délicatement l’ensemble et posez le cercle à tarte sur la pâte. Imprimez-le dans la pâte et ôtez le surplus de pâte tout autour.

Retournez délicatement l’ensemble

Posez le cercle à tarte sur la pâte

- Piquez soigneusement l’ensemble de la surface à l’aide d’une fourchette.

Piquez soigneusement l’ensemble de la surface à l’aide d’une fourchette

- Enfournez 15 mn à 180°. A la sortie du four **n’ôtez pas le cercle** qui va vous servir pour monter les éléments de la tarte.

Le fond de tarte est cuite

- Faites fondre les 40 g de chocolat noir au bain marie. Puis à l'aide d'un pinceau recouvrez la surface de la pâte d'une fine pellicule de chocolat. Cela permettra d'isoler le caramel (que l'on va maintenant verser) de la pâte et éviter que le caramel n'humidifie celle-ci.

Recouvrez la surface de la pâte d'une fine pellicule de chocolat

La ganache au chocolat

Pour bien réussir votre ganache il faut d'abord utiliser du chocolat en tout petits morceaux: cela lui permet de fondre plus rapidement. Et mélangez doucement votre mélange pour éviter d'y incorporer de l'air ce qui entraînera la formation de bulles à la surface de la ganache. Le dessus de votre tarte sera alors constellé de petites bulles ce qui n'est pas très esthétique.

- Faites chauffer la crème fraîche liquide. Quand elle est chaude ajoutez le sucre inverti et mélangez bien. Puis versez-la sur le chocolat. Attendez deux minutes et mélangez doucement jusqu'à ce que le tout soit bien homogène. Ajoutez alors le beurre et mélangez de nouveau. Il ne vous reste plus qu'à préparer les bananes.

Versez la crème chaude sur les morceaux de chocolat

Mélangez soigneusement et doucement. Ajoutez le beurre

<u>Préparation des fruits</u>

- Pressez le jus des citrons et versez-le dans un bol.

Pressez le jus du citron

- Pelez et coupez les bananes en fines rondelles. Déposez-les au fur et à mesure dans le jus de citron pour éviter que les rondelles de banane ne s’oxydent et deviennent brunes.

Coupez les bananes en fines rondelles

Déposez les bananes au fur et à mesure dans le jus de citron

- Puis égouttez-les et disposez-les sur du papier absorbant.

Il ne reste plus qu’à finir le montage.

Montage

- Reprenez le fond de tarte et nappez le fond de la tarte avec du caramel beurre salé à l’aide d’une petite spatule coudée.

Nappez le fond de la tarte avec du caramel beurre salé

- Disposez les rondelles de bananes.

Disposez les rondelles de bananes

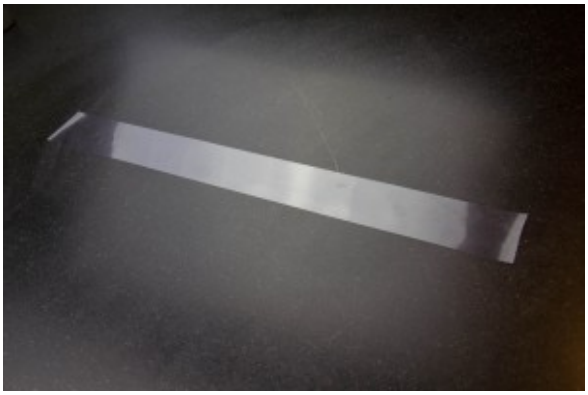
Disposez les rondelles de bananes

- Recouvrez de ganache au chocolat et mettre au frais au moins **deux heures**.

Recouvrez de ganache au chocolat

<u>Décor en chocolat</u>

- Coupez une bande de rhodoïd de la longueur exacte de la circonférence de votre cercle. Déposez-la sur une grande bande de film alimentaire (cela vous évitera de salir votre plan de travail avec du chocolat).



Découpez une longueur de rhodoïd égale à la circonférence de votre cercle

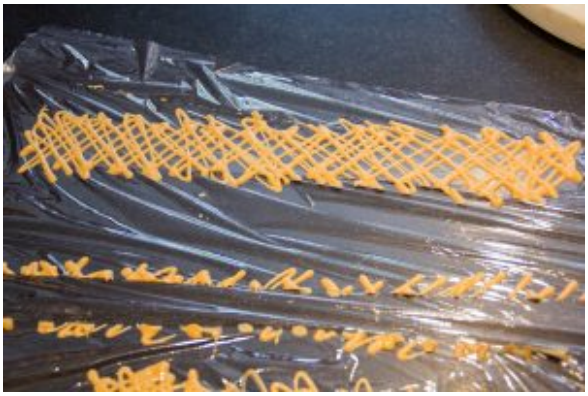
- Faites fondre les 60 g de chocolat blond (le Dulcey) au bain marie.

Faites fondre le chocolat blanc ou blond

- Versez le chocolat fondu dans une petite poche à douille sans douille. Puis coupez l’extrémité de celle-ci à l’aide d’un ciseau: vous devez faire une petite entaille de manière à avoir un petit diamètre de 2 mm. Ou mieux utilisez ce petit ustensile rose très pratique de la marque Lekue.

Petites poches à douille différentes

- Puis quadrillez la bande de rhodoïd avec le chocolat. Attendez quelques minutes (cela dépend de la température ambiante de votre cuisine…: le chocolat doit commencer à figer et ne plus couler mais ne pas être rigide).



Puis quadrillez la bande de rhodoïd avec le chocolat

- Sortez la tarte du frigo et ôtez le cercle. Au besoin aidez-vous de la pointe d’un couteau pour détourer la tarte.
- Puis soulevez un coin de la bande de rhodoïd recouverte de chocolat et décollez délicatement la bande sur toute sa longueur du plan de travail. En la tenant à chaque extrémité entourez alors la tarte de la bande de chocolat. Remettez la tarte au frais pour 15 mn. Au bout de ce temps vous pouvez ôtez le cercle de rhodoïd.

Décorez le dessus comme vous le voulez avec des rondelles de bananes, du sucre glace…Vous pouvez réaliser cette tarte en version individuelle ou en grand format familial.

Entourez alors la tarte de la bande de chocolat

Et voici ce petit régal! Je la sers le plus souvent accompagné d’un petit bol de chantilly. Vous trouverez la recette de la chantilly en tout en bas de cet article.

Tarte Bananatoffee (banane, chocolat, caramel beurre salé) version familiale

Tarte Bananatoffee (banane, chocolat, caramel beurre salé) part individuelle

Pour la chantilly

- 100 g de crème fraîche liquide entière
- 100 g de mascarpone
- 30 g de sucre en poudre

Fouettez la crème et le mascarpone bien froid en chantilly et ajoutez le sucre au fur et à mesure.