

# LE FOND DE TARTE

## *aux amandes et au cacao*

*Un fond de tarte corsé et croustillant qui n'attend qu'une ganache au pur cacao pour révéler les arômes d'une expérience gustative crue... et inédite.*



**Préparation:** 10 minutes

**Le temps de prise au froid:**

3 heures dans un réfrigérateur ou une demi-heure dans un congélateur

**Le matériel:**

- Un robot équipé d'une lame en S
- Un moule d'une vingtaine de centimètres de diamètre avec charnière ou fond amovible

**Les ingrédients:** (pour huit à dix personnes) 2 T de Ganache (500 ml)

- $\frac{3}{4}$  T (75 g.) de poudre de cacao cru
- $\frac{3}{4}$  T (100 g.) **d'amandes crues**
- $\frac{1}{2}$  T (55 g.) de sucré de fleur de coco
- $\frac{1}{4}$  T (60 ml) d'huile de coco
- Une grosse pincée de **sel**

## LA PRÉPARATION

Tous les ingrédients excepté l'huile de coco se retrouvent dans la cuve d'un robot équipé d'une lame en S. Ils se laissent broyer finement par pulsions successives afin d'éviter que les amandes ne rendent de l'huile. (ce qui est facile de guetter sur les parois de la cuve de robot. La préparation aime rester sèche et sableuse. Le beurre de coco rejoint enfin le mélange avant de se laisser broyer à nouveau légèrement. La préparation est prête à tapisser généreusement le fond d'un moule en s'aplatissant le plus possible de façon à former une croute dure et résistante. Elle durcira encore au réfrigérateur, bien protégée par un film plastique ou dans une boîte étanche pour ne pas que son parfum délicat soit contaminé par les odeurs du réfrigérateur.

## LA NOTE DE DEGUSTATION

Un fond de tarte étonnant car il se rapproche d'un crust de nougatine par son épaisseur et son croquant. Il est intéressant par sa texture et son arôme de cacao corsé sans concession. Il sait s'entendre parfaitement avec une ganache, qui rivalise avec lui de pureté et de force, et aime flirter avec un carammel tendre qui adoucit sa puissance tout en la mettant en valeur. Ensemble, ils sont la main de fer dans un gant de velours...

## AVEC UN THÉ... OU UNE TISANE

Pour un magnifique dialogue entre le jasmin et le chocolat, Carine Baudry a sélectionné un très beau thé vert parfumé au jasmin. Le thé [Perles de jasmin 44](#).

Carine a créé une infusion gourmande qui accompagne divinement bien la Tarte au chocolat, le [Saut du Lit](#),



Marie Gophie L  
NatuRawChef ®