

LA TARTE au chocolat

La texture croustillante de la pâte, les arômes corsés et inédits de la ganache fondante ont démodé à mes papilles tous les plus sublimes gâteaux au chocolat que j'ai adorés auparavant.



Le temps de préparation:

15 minutes

Le temps de prise au froid:

Trois heures au réfrigérateur ou une heure au congélateur

Le matériel:

- Un [blender puissant](#) pour la ganache
- Un [robot équipé d'une lame en S](#) pour le fond de tarte
- Un moule d'une vingtaine de centimètres de diamètre avec une charnière ou avec un fond amovible
- Un excellent couteau

Les ingrédients:

(pour un gâteau de 12 à 18 personnes)

- 2 T (500 ml) de **Fond de Tarte aux Amandes et au Cacao**
- 4 T (920 ml) de **Ganache Pur Cacao**

Pour réaliser le **Gâteau au Cacao Corsé et au Carawmel Tendre**, il vous faudra ajouter **1 1/3 T (320 ml) de Carawmel Tendre** entre le fond de tarte et la ganache

LA PRÉPARATION

Le fond de tarte aux amandes et au cacao s'est glissé dans le moule pour le tapisser uniformément et s'aplatir le plus fermement possible afin de garantir en durcissant au froid un croustillant parfait. Il se repose au réfrigérateur le temps que la ganache se prépare pour le rejoindre. Il est alors durci comme il faut pour accueillir la ganache qui toute onctueuse et lisse au sortir du blender, le retrouve dans le moule pour le recouvrir en douceur de sa brillance. Le moule ainsi rempli demande à être tapoté... pas violemment secoué, mais fermement tapoté sur le plan de travail pour évacuer les bulles d'air de la ganache. La tarte attendra de se raffermir en séjournant dans le réfrigérateur... ou dans le congélateur... juste une heure...

LA NOTE DE DEGUSTATION

Ma fierté n'a d'égale que ma joie de vous faire découvrir ces recettes divines qui renouvellent purement et simplement la plus grande tradition culinaire. Dans un monde où l'on vante exagérément autant que l'on recherche des sensations inédites, je m'engage à vous en procurer vraiment... avec beaucoup de recettes crues ! Et lorsqu'une couche de Carawmel Tendre... cru bien sur... se glisse entre le croustillant et la ganache... c'est la Gâteau au Cacao Corsé et au Carawmel Tendre... un must de l'instant Cru et mon gâteau préféré ! Mais on ne parle pas la bouche pleine n'est-ce pas... j'ai hâte que vous goûtiez... et que vous me disiez...

AVEC LES THÉS

Le thé noir du Népal [JASBIRE AWAKENING 182](#) s'accordera en puissance avec le caractère corsé du cacao.

Avec le thé [JASMINE PHOENIX PEARLS 44](#) de Nunshen, l'accord est plus facile mais reste parfait, élégant, subtile. Le thé et le gâteau prennent de l'ampleur sans se contrarier. Les deux existent et se répondent pour créer une harmonie en bouche qui invite à voyager entre le thé et le gâteau pour en renouveler et en prolonger les accords...



Marie Gophie L.
NatuRawChef ®