

100 ans  
d'engagement

VALRHONA

# TARTE

brownie chocolat cassis

UNE RECETTE RÉALISÉE PAR MAJA - @MAJACHOCOLAT



#### À faire le jour même :

Sablé cacao  
Pâte à brownie  
Caramel de cassis  
Ganache de cassis  
Brindilles de chocolat KOMUNTU 80%

#### Ustensiles à prévoir :

Cercle à tarte  
(diamètre : 16 cm / hauteur : 3,5 cm)



#### RECETTE CALCULÉE POUR 8 PERSONNES

##### SABLÉ CACAO

Temps de cuisson : 10 minutes  
Temps de repos : 1 heure

120 g Farine T55  
15 g Poudre d'amande  
15 g **Poudre de cacao**  
50 g Sucre glace  
75 g Beurre doux froid  
2 g Sel fin  
½ Œuf

Ajouter la farine, la poudre d'amande, la poudre de cacao, le sucre glace, le beurre et le sel dans un cul de poule et mixer rapidement sans trop travailler la pâte. Ajouter l'œuf et mixer pour homogénéiser le tout. Étaler la pâte finement entre deux feuilles de papier sulfurisé et réfrigérer pendant 1 heure minimum.

Tapisser le cercle à tarte avec la pâte et cuire au four pendant environ 10 minutes à 175°C. Pendant ce temps, préparer la pâte à brownie.

##### PÂTE À BROWNIE

Temps de cuisson : 15 minutes  
Temps de repos : 10 minutes

60 g **KOMUNTU 80%**  
30 g Beurre doux  
1 Œuf  
90 g Sucre semoule  
15 g Farine T55  
2 g Sel fin

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Fouetter légèrement l'œuf et le sucre ensemble et incorporer le mélange de chocolat. Incorporer la farine et le sel. Remplir le fond de tarte encore chaud de pâte à brownie et prolonger la cuisson de 15 minutes.

##### CARAMEL DE CASSIS

Temps de repos : 2 heures

25 g Purée de cassis  
25 g Crème entière 35% MG  
15 g Beurre doux  
50 g Sirop de glucose  
50 g Sucre semoule

Dans une petite casserole, porter à ébullition la purée de cassis, la crème, le beurre et le sirop de glucose. Dans une autre casserole, faire fondre délicatement le sucre jusqu'à ce qu'il soit doré et retirer immédiatement du feu. Verser progressivement la préparation au cassis chaude tout en fouettant vigoureusement. Transférer le caramel dans un bol et laisser refroidir. Verser le caramel sur le brownie dans le fond de tarte et réfrigérer pendant 2 heures minimum.

