

Tarte pécan caramel




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat™

Tarte pécan caramel

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*



Plus de recettes

Recette calculée pour 5/6 personnes

À faire la veille :
Pâte sablée amandes

À faire le jour même :
Fruits secs au caramel

Ustensiles à prévoir :
Cercle de 16 cm
de diamètre

PÂTE SABLÉE AMANDES

Temps de préparation : 30 minutes - Temps de repos : 12 heures

120 g Beurre
2 g Sel fin
80 g Sucre glace
30 g Poudre d'amande
1 Œuf
60 g Farine T55
180 g Farine T45

Procéder à un premier mélange avec le beurre pommade, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amande, l'œuf et les 60 g de farine T55. Dès que le mélange est homogène, ajouter petit à petit les 180 g de farine T45. Étaler entre 2 feuilles de papier cuisson et réserver au congélateur avant fonçage. Foncer la tarte. Cuire à blanc au four à 155/160°C, environ 15 minutes.

FRUITS SECS AU CARMEL

Temps de préparation : 30 minutes - Temps de repos : 2 heures

70 g Sucre semoule
70 g Crème entière liquide
35% MG
60 g Chocolat
BAHIBÉ 46%
30 g Beurre
25 g Cerneaux de noix
25 g Noix de pécan
25 g Noisettes
25 g Pistaches

Dans une casserole à fond épais, mettre $\frac{1}{3}$ du sucre semoule. Faire cuire jusqu'à obtention d'un caramel, puis ajouter de nouveau $\frac{1}{3}$ de sucre et remuer à nouveau. Enfin incorporer le dernier $\frac{1}{3}$. Lorsque le caramel est cuit, ajouter la crème chaude et laisser bouillonner quelques instants. Laisser tiédir puis verser sur le chocolat **BAHIBÉ 46%** en trois fois et ajouter le beurre pommade. Ajouter les fruits secs hachés. Couler dans les fonds de tarte cuits et réserver au réfrigérateur.