

Tarte Carabricot




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Tarte Carabricot

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 1 entremets de 16 cm - 6 personnes

À faire la veille :
Crèmeux CARAMÉLIA 36%
Cœur d'abricot confit

À faire le jour même :
Streusel cacahuète

Ustensiles à prévoir :
Moules demi-sphères
de 2 cm de diamètre
Cercle à tarte de 16 cm
de diamètre
Pinceau

CREMEUX CARAMÉLIA 36%

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de repos : 12 heures

200 g Lait entier
10 g Sirop de glucose
400 g Crème entière liquide 35%
380 g Chocolat **CARAMÉLIA 36%**
5 g Feuille de gélatine

Faire fondre le chocolat **CARAMÉLIA 36%** à 45-50°C et ajouter le sirop de glucose.

Porter le lait à ébullition puis ajouter la gélatine trempée et essorée. Chinoiser le tout.

Verser petit à petit le mélange sur le chocolat **CARAMÉLIA 36%** fondu, de façon à obtenir une texture élastique et brillante. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.

Ajouter à cette préparation la crème liquide froide. Mixer quelques secondes la préparation.

Laisser cristalliser au réfrigérateur pendant une nuit.

COEUR D'ABRICOT CONFIT

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de repos : 12 heures

300 g Jus d'abricot
30 g Sucre semoule
9 g Pectine NH

Tiédifier le jus d'abricot. Mélanger intimement le sucre et la pectine NH. Quand le jus d'abricot atteint les 40°C environ, ajouter le mélange sucre et pectine en fine pluie.

Mélanger vivement jusqu'à l'obtention d'un beau bouillon.

Couler dans des moules demi-sphères de 2 cm de diamètre et congeler.

Tarte Carabricot

(suite)

STREUSEL CACAHUÈTE

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de repos : 30 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

60 g **Beurre mou**
80 g **Cassonade**
80 g **Poudre de noisette**
20 g **Beurre de cacahuète***
1 **Pincée de fleur de sel**

**Voir le Conseil nutritionnel en fin de recette pour une alternative ingrédient.*

Mélanger à la feuille de votre robot ou directement à la main tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'un sablé grossier. Répartir de manière homogène le sablé sur une plaque de 30 x 40 cm puis placer environ 30 minutes au congélateur.

Sortir le streusel du congélateur et le déposer dans un cercle à tarte de 16 cm de diamètre préalablement beurré.

Cuire 20 minutes à 160°C four ventilé puis démouler délicatement.

MONTAGE

Dans le fond de votre cercle de 14 cm de diamètre, déposer vos demi-dômes de confit d'abricot encore congelés, côté bombé vers le haut.

Recouvrir les dômes de confit d'abricot à l'aide du crémeux chocolat **CARAMÉLIA 36%**. Garnir à ras bord et congeler.

Une fois que le palet est congelé, le démouler et le napper à l'aide d'un pinceau d'une fine couche de nappage neutre pour lui apporter de la brillance. Puis, déposer le palet sur le streusel cacahuète.

Astuce de Chef

Remplacer le cœur d'abricot confit par un autre fruit en fonction de la saison : agrumes, framboises, poires...

Conseil nutritionnel

Dans la recette du streusel, il est possible de remplacer le beurre de cacahuète par une purée d'oléagineux de votre choix : amandes, noisettes, cajoux...