



## Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

**TEMPS DE PREPARATION: 35mn**

### TARTE « LIEGEOISE »

#### INGREDIENTS:

Pâte Sucrée

250 g de Chocolat noir extra

200 g de crème liquide

50 g de cerneaux de noix

25 g de sucre glace

3 dl de crème liquide

50 g de sucre semoule

5 g de café soluble

#### METHODE :

Une tarte originale ! Une subtile alchimie entre le chocolat et le café, agrémentée de quelques noix caramélisées.

Les noix caramélisées doivent aussi être préparées à l'avance.

Pour cela, il vous faut 50 g de cerneaux de noix, que vous étalez sur une feuille de papier sulfurisée.

Saupoudrez les noix de sucre glace (environ 25 g), mélangez le tout du bout des doigts, puis faites glisser la feuille sur une plaque de four. Enfourez dans un four préchauffé à 210°C pendant 10 mn, puis laissez caraméliser pendant 20 à 25 mn, tout en remuant de temps à autre à l'aide d'une spatule en bois. Laissez refroidir avant utilisation.

Poursuivez la recette en réalisant un fond de tarte, avec un moule ou un cercle à tarte et de la pâte sucrée que vous étalez sur une épaisseur de 3 ou 4 mm environ.

Préchauffez votre four à 210°C (Thermostat 7). Votre fond de tarte doit être cuit « à blanc ».

Pour cela, remplissez-le de noyaux ou de haricots secs, cela évite que la pâte gonfle à certains endroits, puis enfourez-le dans votre four chaud et laissez cuire pendant 15 à 20 minutes.

Pendant ce temps faites fondre votre chocolat au bain-marie ou au micro-ondes, puis versez la crème dans une casserole pour la mettre sur un feu moyen et la porter à ébullition.

Lorsque le chocolat est fondu et que la crème est chaude, mélanger les dans un récipient à l'aide d'un fouet.

Versez cette préparation dans le fond de tarte cuit « à blanc » (ne remplir qu'à mi-hauteur), puis dispersez les noix caramélisées sur le dessus. Laissez prendre la tarte au réfrigérateur pendant une à deux heures.

Montez la crème en Chantilly avec les 50 g de sucre semoule, puis lorsqu'elle est pratiquement finie de monter, ajoutez le café soluble et mélangez le tout énergiquement à l'aide d'un fouet. La proportion de café est ici une base, mais elle est tout à fait modulable en fonction du goût de chacun, c'est à vous de voir ! A l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée de taille moyenne, garnissez la tarte et son fond chocolat-noix, de délicieuses rosaces de Chantilly au café.

Saupoudrez légèrement la tarte de cacao en poudre pour la finition.

Une pure merveille ! L'association chocolat-café n'est plus à démontrer, mais associée à ce petit goût de noix caramélisées, l'ensemble fera chavirer vos amis dans un récital de compliments !