Tarte soufflée à la cacahuète d’Argentine et au chocolat
Recettes pour !10 desserts



1. ***PÂTE SUCRÉE CACAO***

250 g de beurre pommade
158 g de sucre glace
15 g de **Extrait de vanille Bourbon avec grains Sébalcé**
50 g de poudre d’amande
94 g d’œufs entiers
416 g de farine T55
30 g de cacao en poudre
1 g de sel de Maldon

Au batteur, à l’aide de la feuille, mélanger le beurre mou avec le sucre glace et la vanille. Verser la poudre d’amande tamisée puis les œufs. Ajouter la farine et le cacao tamisés avec le sel. Laisser refroidir puis étaler sur 2,5 mm d’épaisseur. Laisser refroidir pendant 30 minutes. Pré-découper des disques ronds de 10 cm de Ø avant de les placer dans des cercles de 7 cm de Ø. Cuire sur une feuille siliconée environ 23 minutes à 140°C puis laisser refroidir.

2. ***BISCUIT CHOCOLAT À LA CACAHUÈTE D’ARGENTINE***

480 g de chocolat noir 66%

480 g de **Pure Pâte de Cacahuète d'Argentine Sébalcé**
160 g de poudre d'amande
260 g de jaunes d'œufs
330 g de sucre semoule (1)
400 g de blancs d'œufs
56 g de poudre de cacao
330 g de sucre semoule (2)

Faire fondre le chocolat, la pâte de cacahuète et la poudre d'amande au bain-marie. Au batteur, à l'aide du fouet, monter les jaunes d'œufs avec le sucre (1) en sabayon et réserver. Au batteur, à l'aide du fouet, monter une meringue avec les blancs d'œufs et le sucre (2) et réserver. Dans le 1er mélange de chocolat, cacahuète et amande, incorporer d'abord le sabayon puis ajouter la meringue. Etaler 1200 g dans un cadre de 57,5 cm x 37,5 cm x 4,5 cm de haut, préalablement graissé avec l'**Agent de démoulage Ouragan ancel**. Cuire au four environ 25 minutes à 180°C. Laisser réduire puis découper des disques de 4 cm de Ø.

3. ***MIX SOUFFLÉ***

290 g de crème à 35% de M.G.
240 g de chocolat noir 72%
208 g de jaunes d'œufs
156 g de sucre semoule
51 g de farine T55
259 g d'œufs entiers

Dans une casserole, faire chauffer la crème puis verser sur le chocolat noir fondu et réaliser une base de ganache. Dans un récipient, mélanger les jaunes d'œufs et les œufs entiers avec le sucre puis mettre au bain-marie. Fouetter jusqu'à ce que le mélange atteigne 70°C, puis commencer à tempérer. Lorsque le sabayon atteint 30°C, incorporer la ganache. Incorporer la farine tamisée puis réserver en poche à douille (400 g de mélange/ poche).

4. ***PRALINÉ À LA CACAHUÈTE***

250 g de sucre semoule
50 g d'eau
190 g de cacahuètes torréfiées
60 g d'amandes entières
1 **Gousse de Vanille Bourbon Sébalcé** séchée

Dans une casserole, porter le sucre et l'eau à ébullition jusqu'à obtenir un caramel foncé. Y Ajouter les amandes et cacahuètes. Laisser refroidir sur une feuille de silicone puis mixer avec les cacahuètes et amandes. Ne pas dépasser 50°C lors du mixage.

5. ***TUILE À LA CACAHUÈTE D'ARGENTINE***

1688 g de lait entier (1)
672 g de sucre semoule
400 g de **Pure Pâte de Cacahuète d'Argentine Sébalcé**
336 g de lait entier (2)
284 g de farine T55

Dans une casserole, chauffer le lait (1) avec le sucre et la pâte de cacahuète. Verser sur le lait (2) préalablement mélangé à la farine tamisée et mélanger. Remettre dans la casserole et porter à ébullition puis mélanger 10 minutes. Filtrer et laisser refroidir. Mélanger puis tamiser. Etaler sur une feuille de silicone en rectangle de 6 x 3 cm. Laisser sécher à température ambiante pendant 30 minutes avant d'enfourner pendant 4 minutes 30 à 160°C (0% d'humidité). A la sortie du four, former des fleurs puis disposer dans des moules en silicone demi-sphère de 1,5 cm de Ø et laisser refroidir.

6. ***GLACE AU GRUÉ DE CACAO***

150 g de grué de cacao
845 g de lait entier
206 g de crème à 35% de M.G.
75 g de trimoline
206 g de sucre semoule
48 g de lait en poudre
187 g de chocolat 66%
3,7 g de stabilisateur pour glace

Torréfier le grué de cacao en le plaçant sur une plaque au four pendant 10 minutes à 170°C. Dans une casserole, chauffer le lait et le lait en poudre puis ajouter le grué de cacao puis couvrir et laisser infuser pendant 30 minutes. Tamiser le mélange puis réchauffer le lait avec la crème et la trimoline à 45°C. Ajouter le sucre mélangé avec le stabilisateur puis chauffer à 65°C. Ajouter le chocolat puis chauffer à 85°C. Tamiser puis mélanger avant de laisser refroidir et de laisser reposer pendant 12 heures. Le lendemain, sangler la glace et réserver à -15°C.

7. ***MONTAGE & FINITION***

Préparer les fonds de tartelettes de pâte sucrée cacao en posant au centre un biscuit chocolat à la cacahuète d'Argentine et pocher par-dessus le praliné à la cacahuète. Placer cette base dans un cercle à tartelette entouré d'une bande de papier sulfurisé beurré. Pocher 50 g d'appareil de mix soufflé dans chaque fond de tarte puis cuire au four environ 11 minutes à 170°C. A la sortie du four, poser un disque de chocolat noir de 6 cm de Ø, saupoudrer de cacao en poudre. Réaliser une quenelle de glace au grué de cacao et ajouter les tuiles à la cacahuète d'Argentine.