

# Tarte au café et aux noix de pécan caramélisées

Tirée du magazine « Fou de Pâtisserie » n°7



## Pour 10 personnes : NOIX DE PÉCAN CARAMÉLISÉES

- 300 g de noix de pécan sans sel
- 200 g de sucre semoule
- 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol

## PÂTE SUCRÉE

- 500 g de farine
- 4 g de sel
- 190 g de sucre glace
- 60 g de poudre d'amandes
- 300 g de beurre
- 2 œufs
- 10 g de vanille liquide

## CRÉMEUX CAFÉ

- 250 g de lait
- 250 g crème fleurette
- 50 g de café en grains
- 6 jaunes d'œufs

- 50 g de sucre semoule
- 4 g de gélatine feuille
- 200 g de chocolat au lait
- 150 g de beurre

## QUENELLE MASCARPONE

- 250 g de mascarpone
- 250 g crème fleurette
- 1 gousse de vanille

## Étape 1 : Les Noix de pécan caramélisées

- 1- Faire chauffer une poêle à feu vif. Lorsque la poêle est bien chaude mettre les noix de pécan (photo 1).
- 2- Les laisser torréfier 5 minutes sans arrêter de mélanger avec une cuillère en bois à feu vif.
- 3- A feu doux ajouter l'huile de tournesol et bien mélanger. Puis ajouter le sucre en plusieurs fois (photo 2).
- 4- Ne jamais arrêter de mélanger (photo 3) et continuer jusqu'à l'obtention de pralines caramélisées (photo 4).



## Étape 2 : La pâte sucrée

- 1- Dans un saladier, mélanger la farine, le sel, le sucre glace et la poudre d'amandes.
- 2- Incorporer le beurre en morceaux et sabler l'ensemble.
- 3- Ajouter petit à petit les œufs puis la vanille liquide. La pâte doit être lisse et homogène.
- 4- Réserver au frais (photos 5 & 6).



### Etape 3 : Le Crémeux café

1- Porter le lait et la crème fleurette à ébullition. Faire infuser les grains de café concassés pendant 10 min puis passer le tout au chinois (photo 7).

2- Faire blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Délayer avec l'infusion au café. Réserver l'ensemble dans la casserole (photo 8). Faire cuire à la nappé à 70°C maximum (photo 10).

3- Incorporer la gélatine essorée préalablement ramollie dans la crème anglaise au café. Verser la crème anglaise en deux fois sur le chocolat (photo 9). Mélanger jusqu'à obtention d'une texture lisse et élastique.

4- Incorporer le beurre en morceaux (photo 11). Mixez et réserver eu frais pendant une nuit (photo 12).

### Etape 4 : La Quenelle au mascarpone

1- Réunir le mascarpone, la crème fleurette, le sucre semoule et les graines de vanille dans un saladier (photo 13).

2- Monter la préparation en Chantilly puis la réserver au frais (photo 14).

### Etape 5 : Le Montage

1- Foncer la pâte sucrée dans un grand cercle ou dans des petits de 8,5 cm de diamètre (photo 15). Faire cuire à 160 °C entre 20 et 25 minutes (photo 16).

2- Décercler les fonds de tarte lorsqu'ils ont complètement refroidi.

3- Pocher le crémeux café dans les fonds de tarte (photo 17), lisser à la spatule (photo 18).

4- Réserver la tarte au congélateur pendant 1 heure.

5- Déposer sur la tarte des noix de pécan caramélisées (photos 19 & 20), et au moment de servir, ajouter une quenelle de crème mascarpone.