

Tarte au chocolat noir et blanc et à la cardamome



Préparation: 40mn, Cuisson: 40mn, Réfrigération 2h

170g de beurre doux
75g de sucre en poudre
2 gros œufs
200 g de farine
50 g de cacao en poudre
25 ml d'eau froide
Garniture
10 graines de cardamome
200ml de « crème fraîche »*
225 ml de crème double*
175 g de chocolat blanc haché
2 gros jaunes d'œuf

Pâte:

Crémer beurre et sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux et pâle. Ajouter les œufs un par un en fouettant bien entre chaque ajout.

Tamiser la farine dans un bol avec le cacao. Ajouter un peu de ce mélange au mélange de beurre, puis un peu d'eau. Mélanger jusqu'à incorporation. Continuer jusqu'à épuisement de la farine et de l'eau et obtention d'une pâte douce. Pétrir rapidement, former un disque, filmer, réfrigérer au moins une heure.

Préchauffer le four à 180°.

Étaler la pâte au rouleau entre deux feuilles de papier sulfurisé, en un cercle de 28 cm sur 1/2 cm d'épaisseur. Retirer la feuille de papier supérieure, retourner et étaler la pâte dans un moule de 21 cm de diamètre assez profond (3.5cm), avec la feuille de papier sur le dessus.

Garnir de légumes secs, cuire à blanc 15 mn. Retirer les légumes secs et remettez 10 mn au four. Laissez refroidir.

Garniture :

Ecraser en poudre les graines de cardamome au mortier, après avoir retiré les cosses vertes. Faire chauffer la crème épaisse avec 125 ml de crème liquide. Retirer du feu dès que les premiers bouillons apparaissent et mettre à infuser la cardamome.

Fouetter les jaunes dans un bol et verser doucement le crème dessus en fouettant. Ajouter le chocolat blanc haché et fouetter jusqu'à dissolution.

Fouetter le reste de la crème liquide jusqu'à ce que les stries de trace du fouet apparaissent, et ajoutez-la délicatement à la préparation au chocolat blanc. Verser dans le fond de tarte et enfourner pour 20 mn. La surface doit être dorée et encore un peu tremblotante.

Laisser refroidir puis réfrigérer au moins deux heures.

Précisions utiles

* La crème appelée **crème fraîche** dans les recettes anglaises est une crème aigre. On utilise donc de la crème épaisse à au moins 30% de MG et on peut, pour s'en rapprocher, l'ensemencer avec 2 c. à soupe d'eau de faiselle et laisser agir deux heures. Mais c'est facultatif, ça fonctionne aussi sans cette étape, qui apporte juste le petit côté légèrement acidulé.

* La **crème double** est une crème liquide à 30% de matière grasse.