

## TARTE CAFÉ CHOCOLAT



*Temps de préparation: 30mn - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 10*

### Ingrédients:

- 140g Sucre
- 120g Beurre
- 25g Amandes en poudre
- 1 pincée Sel
- 1 Oeuf
- 4 Jaune d'oeuf
- 180g Farine
- 20g Cacao
- 20g Graines de café
- 200g Lait
- 300g Crème liquide entière
- 1/2 cc Cannelle en poudre
- 200g Chocolat noir 70%

### Préparation:

- Le fond de tarte: Mettre 80g de sucre dans le bol et mixer 10 sec/vitesse 10 pour obtenir un sucre glace.
- Ajouter 120g beurre, 25 d' amandes en poudre, une pincée de sel et 1 oeuf, puis mélanger 45 sec/vitesse 6. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule
- Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Beurrer et fariner un moule à tarte (Ø 30 cm env.), puis réserver.
- Ajouter 180g de farine et 20g de cacao en poudre au contenu du bol, puis mélanger 20 sec/vitesse 4. Transvaser la pâte sur un plan de travail fariné, puis la rouler en boule. L'envelopper de film alimentaire et réserver 15 minutes au congélateur. Nettoyer le bol. Au bout de ce temps, débarrasser la pâte et l'abaisser en un cercle de 2 mm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis la mouler dans le moule préparé. Piquer la pâte à la fourchette pour qu'elle ne gonfle pas à la cuisson, la tapisser de papier cuisson et la lester de haricots secs. Enfourner et cuire à blanc 20 minutes à 180°C. A la sortie du four, retirer le papier et les haricots secs et laisser refroidir.
- Le curd café chocolat: Mettre 20g de café en grains dans le bol et moulin 5 sec/vitesse 7. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajouter 200g de lait, 300g de crème liquide, et 1/2 cc cannelle, puis infuser 4 min/80°C/vitesse 1. Filtrer à l'aide d'une passoire fine. Rincer le bol
- Mettre le lait infusé, 60g sucre et 4 jaunes d'oeufs dans le bol, puis cuire 8 min/85°C/vitesse 3.
- Ajouter 200g de chocolat et mélanger 45 sec/vitesse 5. Transvaser sur le fond de tarte cuit et laisser prendre 2 heures au réfrigérateur. Servir frais.

### Astuces:

Former le fond de pâte à l'aide de vos doigts. Puis avec une fourchette piquer la pâte pour qu'elle

ne gonfle pas à la cuisson



Placer une feuille de cuisson par dessus le fond de tarte



Puis placer les haricots sec ou des piles spéciale pâtisserie

