Tartelette aux chocolats et au caramel beurre salé

écrit par Karim

La question que je me pose est « si on devait organiser un combat entre la tartelette au chocolat, la tartelette aux fraises et la tartelette au citron, laquelle remporterai le combat !? »

Je serais tenté de dire que tout dépend de l'âge des sondés. Je dis cela car dernièrement j'ai regardé un reportage à la télé sur le combat que se livre les industriels pour rivaliser sur le marché du biscuit. Ils ont tous compris !! Ceux qui décident sont nos enfants et ces derniers sont principalement attirés par les grosses pépites de chocolat !! Je n'entre ni dans le détail de fabrication ni dans la

composition des ingrédients car je pense que pour ceux qui pâtissent et cuisinent ce serait juste une honte. On est à mille lieux des techniques employées par les artisans chocolatier qui réalisent des prouesses avec le chocolat.

L'histoire sur le chocolat est forte intéressante mais trop longue. Pour autant, il faut tout de même connaître deux choses sur le chocolat :

– Le chocolat est un aliment produit à partir de la fève de cacao. Celle-ci est fermentée, torréfiée, broyée jusqu'à former une pâte de cacao liquide dont est extraite la matière grasse appelée beurre de cacao. Le chocolat est constitué du mélange, dans des proportions variables, de pâte de cacao, de beurre de cacao et de sucre ; auxquels sont ajoutées éventuellement des épices, comme la vanille ou des matières grasses végétales.

– Le chocolat est produit à partir de la fève de l'arbre appelé cacaoyer. On en trouve différentes espèces réparties dans les régions chaudes du monde. Sa culture est assez exigeante et le fruit produit, appelé cabosse, est récolté deux fois par an. Il faut en moyenne deux cabosses pour fabriquer une tablette de chocolat à 70 % de cacao. Aussi, un cacaoyer moyen produit chaque année de quoi fabriquer 20 tablettes de 100 gr.

Il existe une grande variété de chocolat et les prix explosent en fonction de la qualité. Personnellement, j'utilise principalement deux marques de chocolat. Soit j'achète du Barry Callebaut soit du Valrhona (il est un peu plus cher). Pour ceux qui consomment beaucoup de chocolat, je vous conseille de vous inscrire sur « vente-privée », il y a régulièrement des ventes.

Pour ne pas brûler ou altérer le goût du chocolat, vous devez soit utiliser un micro-ondes soit le faire fondre au bain marie. Personnellement, j'utilise une casserole à fond épais et toujours à feu très doux sans cesser de remuer avec une spatule en bois ou (quand je n'ai pas la flemme) j'utilise le super saucier bain marie que ma femme m'a offert . C'est un ustensile vraiment génial.

Pour le chocolat noir, il faut éviter de monter au-dessus de 55°C, 45°C pour le chocolat au lait et 40°C pour le chocolat blanc.

Par contre, si vous utilisez des tablettes de chocolat, pensez à casser la tablette en petits morceaux. Plus les morceaux sont gros plus la fonte est longue. Si par malheur, votre chocolat est granuleux, ajoutez une ou deux cuillères à soupe de

crème liquide chaude dans votre chocolat fondu et mélangez à feu doux sans cesser de remuer.

La recette que je vous livre est le fruit de plusieurs essais. Je ne suis pas fan des tartelettes au chocolat, c'est pour cette raison que j'ai préféré combiner plusieurs chocolats avec une touche de caramel beurre salé et de Cara Crakine. C'est un mélange gourmand à base de chocolat au lait caramel et de céréales biscuitées et toastées.

Il faut compter environ **15 minutes de préparation pour la crème chocolat et environ 45 minutes (sans les temps de pause) pour les fonds de tartelettes**. Je considère que vous avez déjà le caramel beurre salé, si ce n'est pas le cas, prenez 15 minutes et cliquez ici.

Ustensiles nécessaires pour cette recette :
→ Une petite casserole à fond épais (pour faire fondre le chocolat)
→ Une petite casserole (pour faire chauffer la crème fleurette)
→ Une râpe (pour faire des copeaux de chocolat)
→ Un fouet
→ Un bol moyen (pour mélanger le chocolat à la crème fleurette)

Ingrédients pour 6 tartelettes aux chocolats :
→ 6 fonds de tartelette sucrées à garnir
→ 100gr de chocolat noir
→ 40gr de chocolat au lait
→ 160gr de crème fleurette 30% MG
→ 40gr de beurre doux
→ 2 CAS de caramel beurre salé
→ 30gr de Cara Crakine
→ Billes de céréales au chocolat Barry Callebaut (optionnel)
→ 4 morceaux de chocolat

Etapes de préparation :
Avant de commencer, lisez toutes les étapes au moins une fois et préparez tous vos ingrédients.

Commencer par préparer la crème au chocolat :
Dans une casserole à fond épais, verser **le chocolat noir** (100gr) et **le chocolat au lait** (40gr). A feu très doux, faire fondre le chocolat. Mélanger régulièrement

pour ne pas brûler le chocolat. Vous pouvez choisir de le faire au micro-ondes en position décongélation ou puissance 500W en remuant de temps en temps.
Ajouter **la Cara Crakine** (30gr) et **les 2 CAS de caramel beurre salé**, prolonger la cuisson à feu très doux pendant quelques secondes.
Ne pas chercher à obtenir une texture lisse, ce sera à l'étape suivante.

Verser **la crème fleurette** (160gr) dans une casserole et la faire chauffer à feu très doux afin d'obtenir une petite ébullition.
Transvaser le chocolat dans un bol puis verser la crème fleurette chaude par dessus.
Mélanger énergiquement avec un fouet, vous devez obtenir une crème lisse et brillante.

Hors du feu, lorsque la température est comprise entre 35/40°C, ajouter **le beurre** (40gr) en parcelles. Vous n'avez pas besoin de thermomètre, vous devez pouvoir toucher les bords du bol sans vous brûler.

Verser la crème au chocolat dans le fond de tartelette puis râpé du chocolat au-dessus de la tartelette.
Personnellement, j'ajoute des billes de céréales enrobées au chocolat. Il ne faut surtout pas ouvrir le paquet et mettre la main dedans !!
J'aime bien car c'est très léger et croquant.

Répéter l'opération pour toutes les autres tartelettes puis les laisser reposer au frais 2 heures environ et servir à température ambiante.

Informations utiles :

→ Pour ne pas être pris par le temps et trouver la recette beaucoup trop longue, préparez vos fonds de tartelettes à l'avance et entreposez-les au congélateur. Elles décongèlent en moins d'une heure.
→ Je préfère ajouter du chocolat au lait pour casser le goût trop prononcé du chocolat noir. Sinon choisissez un chocolat moins fort en cacao (50% maximum par exemple).
→ La Cara Crakine apporte un léger croquant à la crème au chocolat.

→ Pour le chocolat, j'utilise la marque BARRY Callebault. Vous pouvez prendre du chocolat en tablette.
→ Pour faire fondre du chocolat au micro-onde, mettez les pistoles de chocolat dans un bol résistant à la chaleur et placer-le dans le micro-ondes. Faites chauffer le chocolat 30 secondes au micro-ondes sur puissance moyenne (500W). Sortez le bol du micro-ondes et remuer le chocolat, puis le remettre au micro-ondes 30 secondes de plus.
→ Vous pouvez garder les tartelettes 48 heures au frais. Passé ce temps, je trouve qu'elles ramollissent légèrement. C'est d'ailleurs pour cette raison que je préfère prendre une pâte sucrée et non sablée. Elles se gardent légèrement plus longtemps.
→ Vous pouvez acheter des billes de céréales au chocolat à cette adresse : https://www.cuisineaddict.com/achat-perles-enrobees-de-chocolat-noir-crispearls-callebaut-800g-465.htm
→ Avec quelques éclats de noisettes pralinées, c'est vachement bon !!
→ Vous pouvez choisir de ne pas mélanger le caramel beurre salé au chocolat mais commencer par une fine couche caramel beurre salé avant de couler le chocolat.

Prenez le temps de cuisiner et surtout, faites-vous plaisir …