

Tarte chocolat liégeois **de Philippe Andrieu**

Ingrédients pour 5 tartelettes de 10 cm :

Pâte sucrée au cacao :

125g de farine T45
75g de beurre
50g de sucre glace
15g de poudre d'amande
8g de poudre de cacao non sucrée
1 pincée de fleur de sel
½ œuf (25g)

Mettez la farine et le beurre bien froid en petit morceaux dans le bol du robot et mélangez pour obtenir un mélange sableux. Ajoutez le sucre, le cacao, la poudre d'amande et la fleur de sel. Lorsque le mélange ressemble bien à du sable, ajoutez les 25g d'œuf et mélangez rapidement pour former une boule. Enfermez la dans du film alimentaire et mettez au frais pour 1 heure minimum. Au bout de ce temps, étalez la pâte sur un plan fariné sur 2mm d'épaisseur. Foncez vos moules à tartelettes et remettez au frais 1 heure. Piquez la à la fourchette à la sortie du frigo et enfournez pour 25 minutes à 170°.

Laissez refroidir sur une grille.

Crème au chocolat :

170g de chocolat à 55% pour moi (la recette originale est avec du chocolat à 70%)
3 jaunes d'œuf
25g de sucre
125g de lait
125g de crème liquide

Faites chauffer le lait et la crème. Fouettez les jaunes et le sucre puis versez un peu de liquide chaud dessus. Remettez le tout dans la casserole et formez une crème anglaise (pas plus de 85°). Versez cette crème sur le chocolat et lissez le mélange.

Montage et finitions :

250g de crème liquide
20g de sucre glace
quelques amandes hachées
cacao en poudre

Une fois la crème un peu refroidie et les fonds de tarte aussi, versez la crème dedans. Montez la crème liquide en chantilly avec le sucre glace et versez dans une poche à douille munie d'une grosse douille cannelée. Dressez une jolie rosace sur les tartelettes. Parsemez d'éclats d'amandes hachées et saupoudrez avec le cacao à l'aide d'une passoire.